Hegenbarth's Getränke-Buch

BOWLEN - PUNSCHE
moderne
Kaffeehaus-Getränke

3. Auflage
Max Hegenbarth's Verlag
Dresden-Plauen

Hegenbarth's Bowlen-, Punsch-, und Kaffee-Haus-Getränkebuch.

Eine Sammlung
zeitgemässer Vorschriften
zur
Herstellung von kalten, warmen
und sonstigen Mischgetränken.

Mit besonderer Berücksichtigung
der in- und ausländischen
Kaffeehaus-Getränke
der „american drinks", sowie
Äpfel- und sonstiger Frucht-
Bowlen und Punsche.

Max Hegenbarth's Verlag
Dresden-Plauen.
III. Auflage. ◦ 1903.

Alle Rechte vorbehalten.

Vorrede und Einleitung.

Man trachte nach Mischungen
von individuellem Geschmack.

Wie bereits bei den vorhergehenden Auflagen bemerkt, macht sich bei den geistigen Mischgetränken der Neuzeit mit Recht eine grössere Einfachheit in der Zusammensetzung geltend. Diese ist nicht nur für den Geschmack, sondern auch für die Gesundheit zuträglicher. Beides ist um so beachtenswerter, als ja gerade bei diesen Getränken Körper und Gemüt erfrischt werden sollen.

Ein dampfender Punsch im Winter und eine gut gekühlte leichte Fruchtbowle im Sommer sind wohl geeignet und berufen, dem Einzelnen ein möglichst anhaltendes Wohlbehagen zu schaffen und erheiternd und anregend auf die Stimmung geselliger Vereinigungen zu wirken.

Lange Zeit glaubte man, dass all' diese Getränke nur dann gut seien, wenn die Zahl der Zusätze eine möglichst grosse, die Herstellung eine recht komplizierte war.

Im vorliegenden Büchlein ist aber dem neuen Geschmack möglichst Rechnung getragen, indem vorwiegend einfachere Mischungen in Betracht gezogen und überflüssige Würzen ausgeschieden wurden.

Der Vollkommenheit halber musste allerdings auch noch manche kompliziertere Zusammenstellung — sei es auch nur des Wissens wegen — mit aufgenommen werden. Aber auch bei diesen Rezepten der alten Richtung wurde gar manches gemildert und dem Geschmack der Neuzeit angepasst.

Inhalts-Verzeichnis.

Kalte Getränke.

Seite

1. Von der Bowle und ihrer Zubereitung im allgemeinen 1
2. Mai-Bowle [Waldmeister-Bowle] 4
3. Erdbeer-Bowle . . . 5
4. Pfirsich-Bowle 6
5. Ananas-Bowle 7
6. Ananas-Bowle von frischer Frucht 7
7. Ananas-Bowle aus eingemachten Früchten . 8
8. Ananas-Bowle aus vorrätigem Ananas-Safte . 8
9. Apfelsinen- [Orangen-] Bowle 8
10. Champagner-Bowle . . 9
11. Bowle mit Gefrorenem 9
12. Apfel-Bowle 9
13. Sellerie-Bowle 9
14. Reseda-Bowle 10
15. Rosen-Bowle . . . 10
16. Lindenblüten-Bowle . . 10
17. Himbeer-Bowle . . . 10
18. Johannisbeer-Bowle . . 11
19 Rotwein-Bowle mit Boretsch 11
20. Rotwein-Bowle mit frischer Gurke 11
21. Gurken-Bowle 11
22. Angostura-Bowle . . . 11
23. Pomeranzen-Bowle . . 11
24. Weinblüten-Bowle . . 12
25. Bernstein-Bowle . . . 12
26. Schnelle Bowlen . . . 12
27. **„Kalte Ente“** 13
28. „Kalte Ente“ nach schwäbischer Art 13
29. „Kalte Ente“ für Einzelne 13

Seite

Bischof, Kardinal, kalter Punsch und sonstige feinere Mischgetränke 14
30. Bischof 14
31. Einfacher Kardinal . . 15
32. Bischof von weissem Ungarwein 15
33. Russischer Bischof . . 15
34. Kardinal mit frischen Früchten 15
35. Papst 16

Englische Bowlen [Cups] . . 16
36. Englische Burgunder-Cup [Bowle] 17
37. Englische Claret- [Rotwein-] Cup 17
38. Claret-Cup auf andere Weise 18
39. Gewöhnliche englische Rotwein-Bowle . . . 18
40. Claret-Cup 18
41. Badminton 18
42. Badminton auf andere Weise 19
43. Englische Rotwein-Bowle mit Champagner . . . 19
44. Englische Champagner-Cup 19
45. Englische Champagner-Bowle [Cup] 19
46. Englische Gin-Bowle . 20
47. Amerikanische Bowle . 20

Kalter Punsch.

48. Kalter Arrak-Punsch . 20
49. Kalter Punsch mit Wein 21
50. Kalter Punsch [fein und kräftig] 21

Seite

51. Kalter Punsch auf andere Art 21
52. Russischer Eis-Punsch 21
53. Schwedischer Punsch . 22
54. Schwedischer Punsch auf andere Art . . . 22
55. Maraschino-Punsch . . 22
56. Kalter englischer Rotwein-Punsch . . . 22
57. Königs-Punsch [Punsch royal] 23
58. Weisser Königs-Punsch 23
59. Roter Königs-Punsch . 23
60. Regenten-Punsch . . . 23
61. Kaiser-Punsch 23
62. Ananas-Punsch . . . 24
63. Pfirsisch-Punsch . . . 24
64. Gefrorener Punsch . . 24
65. Eis-Punsch 25
66. Eis-Punsch mit Gefrorenem 25
67. Eis-Punsch schnell zuzubereiten 25
68. Eis-Punsch schnell, auf andere Art 25
69. Eis-Punsch auf andere Art 25
70. Gefrorener Champagner-Punsch 26
71. Römischer Punsch [Punsch à la romaine] 26
72. Römischer Punsch auf andere Art 26
73. Römischer Punsch [Punsch à la romaine] schnell zu bereiten . . 26

Sorbets [Scherbette].

Granite und Eis-Kaffees.

74. Sorbet schnell zuzubereiten 27
75. Erdbeer-Sorbet . . . 28
76. Sorbet von Ananas . . 28
77. Maraschino-Sorbet [Scherbett] 28
78. Madeira-Sorbet [Scherbett] 28
79. Chartreuse-Sorbet . . 28
80. Pfirsich-Sorbet 28
81. Yankee-Sorbet [à l'americaine] 28
82. Sorbetto [Alkoholloses Getränk] 29

Seite

Eis-Kaffee.

Granite und Gramolata.

83. Zitronen-Granita . . 29
84. Kaffee-Gramolata . . 29
85. Kaffee-Granita . . . 29
86. Theegranit 29
87. Eis-Kaffee 30
Neuere Zubereitungen . . 30
88. Eis-Kaffee wie in Norddeutschland üblich . . 30
89. Eis-Kaffee auf andere deutsche Art 31
90. Eis-Kaffee (Münchner Rezept) 31
91. Eis-Kaffee (österreichisches Rezept) . . . 31
92. Eis-Thee 31
93. Eis-Thee auf russische Art 31
94. Eis-Schokolade . . . 31
95 Spanischer Eis-Kaffee 32
95b. Spanische Milch . . 32
96. Choka 32

Kalte Milch- und Rahmpunsche.

97. Ambrosia 32
98. Crême sambaglione . . 32
99. Sillabub [Kalter Weinrahm] 32
100. Kalter Crême-Punsch . 33
101. Indischer Punschschaum 33
102. Kalter Milchpunsch . 33
103. Kalter Milchpunsch auf andere Art . . . 34
104. Rum-Milchpunsch . . 34
105. Sahnen- [Rahm-] Punsch 34
106. Meringue italienne . . 34

Einige beachtenswerte weitere kalte Getränke.

107. Süsse Kanne 34
108. Landsturm- oder Landwehrpunsch 35
109. Dummer Junge . . . 35
110. Menschenfeind . . . 35
111. Fletsch 35
Kalte Einzel- und Kaffehaus-Getränke 35
Amerikanische Getränke [american drinks] . . . 36
Cobbler und Cocktails . . . 37

Seite

Cobbler.

112. Sherry-Cobbler . . . 37
113. Sherry-Cobbler auf andere Art 38
114. Portwein-Cobbler . . 38
115. Weisswein-Cobbler (amerikanisch) . . . 39
116. Rotwein-Cobbler . . 39
117. Kognak-Cobbler . . . 39
118. Kirschwasser-Cobbler. 39
119. Whisky-Cobbler . . . 39
120. Ananas-Cobbler . . . 40
121. Pfirsich-Cobbler . . . 40
122. Champagner-Cobbler . 40

Cocktails 40

Zur Beachtung beim Anrichten und Auftragen der Cocktails 40

123. Whisky-Cocktails . . 41
124. Gin-Cocktail 41
125. Internationaler Cocktail 41
126. Absinth-Cocktail . . . 42
127. Manhattan-Cocktail . . 42
128. Soda-Cocktail 42
129. Fizz 42
130. Gin-Fizz 42
131. Sweezle 42
132. Julep 43
133. Gin-Julep 43
134. Whisky-Julep 43
135. Sherry-Julep . . . 43
136. Wein-Julep 44
137. Champagner-Julep . . 44
138. Smash 44
139. Sour 44
140. Champagner-Sour . . 44
141. Toddy 44
142. Kognak- (Brandy-) -Toddy 44
143. Gin-Toddy 45
144. Agnes-Toddy 45
145. Ice-Cream-Soda . . . 45
146. Die bekanntesten englischen Spirituosen. . 45
147. Hot Brandy, hot Whisky 45
148. Cold Brandy (Kognak) 45
149. Brandy und Soda . . 45
150. Soda Lemonade . . . 45
151. Milk and Selters . . 46
152. Englischer Milch-Punsch 46
153. Floster 46
154. Knickebein 46
155. Pousse l'amour . . . 46
156. Sangaree 46

Seite

157. Kognak Sangaree . . 46
158. Portwein Sangaree . 47
159. Sherry Sangaree . . 47
160. Alabazam 47
161. Flip 47
162. Portwein Flip . . . 47
163. Sherry Flip 47
164. Shrubb 47
165. Egg nogg 47

Einige französische Kaffeehaus-Getränke.

166. Absinth 48
167. Absinth gommé . . . 48
168. Soda à l'americaine . 48
169. Bavaroise aux choux . 48
170. Mélo 48
171. Orgeat 48
172. Pousse café 49
173. Marquise 49
174. Spongada 49
175. Spoom 49

Frucht-Kühltränke. Limonaden.

176. Schorle Morle, Mandelmilch 49
177. Zitronen-Limonade . . 50
178. Zitronen-Limonade in grösseren Mengen herzustellen 50
179 Orangeade 50
180. Johannisbeer-Limonade 51
181. Rotwein-Kühltrank (-Limonade) 51
182. Lemon-squash . . 51
183. Eis-Limonade 52
184. Eis-Punsch 52
185 Wein Kühltrank (Wein-Limonade) 52
186. Wein-Kühltrank mit Fruchtsaft 52
187. Wein-Kühltrank (Wein-Limonade) italienisch . 52
188. Mandelmilch 52
189. Haselnuss-Milch . . . 53
190. „Schorle Morle“ . 53
191. Heisse Zitronen-Limonade 53
192. Englische Limonade . 54
193. Limonaden-Sirup herzustellen 54
194. Limonaden-Essenz . . 54

Warme Getränke.

Seite

Punsch-Getränke.

195. Regeln zur Punsch-Bereitung 55
196. Wein-Punsch 56
197. Einfacher Punsch von Arrak, Rum oder Kognak 56
198. Weisswein-Punsch mit Arrak oder Kognak . 57
199. Rotwein-Punsch . . 57
200. Burgunder-Punsch . . 57
201. Schlummer-Punsch . 57
202. Apfelsinen-Punsch . . 58
203. Fruchtsaft-Punsch . . 58
204. Vom Thee-Punsch . . 58
205. Thee Punsch (einfach) 59
206. Thee-Punsch 59
207. Rotwein-Thee-Punsch 59
208. Holländischer (Thee-) Punsch 59
209. Mecklenburger Punsch 59
210. Mecklenburger Thee-Punsch 60
211. Petersburger Punsch . 60
212. Französischer Punsch 60
213. Portwein-Punsch . . 60
214. Englischer Portwein-Punsch 60
215. Brennender Punsch . 60
216. Feuer- (brennender) Punsch 61
217. Höllen-Punsch . . . 61
218. Brändel-Punsch . . . 61
219 Berliner Schloss-Punsch 61

Eier-Punsche und ähnliche Getränke.

220. Die Zubereitung von Eier-Punsch 62
221. Eier-Punsch 62
222. Eier-Punsch 62
223. Eier-Wein 62
224 Weinschaum 63
225 Chaudeau (Eierschaum-wein 63
226. Eier-Punsch mit Rum 63
227. Rum- oder Kognak-Milchpunsch 63
228. Rotwein-Eier-Punsch . 63
229. Dreifuss 63
230. Reformierter Thee . . 63
231. Wein-Schokolade . . 64

Seite

Bier-Punsche.

232. Bier-Punsch 64
233. Einfacher Bier-Punsch 64
234. Bier-Chaudeau . . . 64
235. Studenten-Punsch . . 65
236 Fliese 65
237. Berliner Weissbier-Punsch 65
238. Polnischer Thee . . 65
239. Warmbier 65
240. Schaum-Warmbier . 65
241. Jäger-Warmbier . . 66
242. Warmbier auf polnische Art 66

Warme Einzel- (Kaffeehaus-) Getränke.

Kaffee.

243. Mélange 66
244. Kaffee verkehrt . . . 66
245. Café double 66
246. Mazagran 66
247. Kapuziner 66
248. Mazagran glacé . . . 67
249. Parfait 67
250. Gloria 67
251. Tschai (Czai) 67
252. Thee mit Rotwein . . 67
253 Thee-Punsch 67
254. Hoppelpoppel 67
255. Bavaroise 67
256. Milch-Bavaroise . . 68
257. Thee-Bavaroise . . 68
258. Bavaroise, italienisch . 68
259. Bavaroise, mexikanisch 68
260. Zitronen-Bavaroise . . 68
261. Custard (Eier-Rahm) . 68
262 Holländischer Sahnen-(Rahm-) Trank . . . 68

Grog, Glühwein, Negus.

263 Vom Grog im allgemeinen . . . 69
264. Grog mit Thee . . 69
265. Grog mit Rotwein . . 69
266. Grog mit Zitrone . . 69
267. Grog auf russische Art 70
268. Eier-Grog 70
269. Grog in grösseren Mengen zuzubereiten . 70
270. Kalter Grog 70
271. Vom Glühwein im allgemeinen 70

Seite

272. Glühwein 71
273. Glühwein auf andere Art 71
274. Eier-Glühwein . . . 71
275. Glühwein, glasweise zuzubereiten 71
276. Glühwein von Portwein 72
277. Vin brulé (französischer Glühwein) 72
278. Giroflé (französischer Glühwein) 72
279. Negus 72
280. Heisser Portwein-Negus mit kaltem Sodawasser 72
281. Bischof 72
282. Kardinal 73
283. Eier-Punsch 73
284. Victoria-Punsch . . . 73
285. Hoppelpoppel 73
286. Hot Whisky (englisch, heisser Whisky) . . . 73
287. Hot Brandy 73

Apfel- und sonstige Fruchtwein-Getränke.

288. Apfelwein-Mai-Bowle . 74
289. Apfelwein-Erdbeer-Bowle 74
290. Apfelwein-Pfirsich-Bowle 75
291. Apfelsinen-Bowle . . 75
292. Apfelwein-Sellerie-Bowle 75
293. Englische Apfelwein-Bowle 75
294. Englische Apfelwein-Bowle mit Thee . 76
295. Apfelwein-Bowle mit Thee und Gurke . . 76
296. Apfelwein-Bowle mit Thee 76
297. Kardinal von Apfelwein 76
298. Schorle Morle von Apfelwein 76
299. Amerikanischer Apfelwein-Kühltrank . . . 76
300. Kalter Champagner-Punsch aus Frucht-Champagner 77

Warme Fruchtwein-Getränke.

301. Apfelwein-Punsch mit Fruchtsäften 77

Seite

302. Apfelwein-Punsch . . 77
303. Apfelwein-Thee-Punsch 78
304. Englischer Apfelwein-Punsch 78
305. Einfacher Apfel-Glühwein 78
306. Apfel-Glühwein auf andere Art 78
307. Eier-Apfel-Glühwein . 78

Weissbier-Mischungen.

308. Eine Weisse mit Himbeer 79
309. Mai-Weisse (Maiwein-Weisse) 79
310. Weisse mit Sekt . 79
311. Weisse mit Rum . 79
312. Weissbier mit Zucker 79

Punsch-Essenzen.

313 Zitronen-Sirup . . . 79
314. Arrak-Punsch-Essenz . 80
315. Rum-Punsch-Essenz . 80
316. Burgunder-Punsch-Essenz 80
317. Wein-Punsch-Essenz . 80
318. Rotwein Punsch-Essenz 80
319. Apfelsinen-Extrakt resp. Apfelsinen-Punsch-Essenz 80
320. Bischof-Essenz . . . 81
321. Glühwein-Essenz . . 81
322. Maiwein-(Waldmeister-) Essenz 81
323 Mandel-Sirup 81

Rezepte früherer Zeiten und sonstige Rezepte.

324 Bischof-Rezept . . . 82
325 Hypokras 82
326. Julep 82
327. Kontentement . . . 82
328. Alymeth 83
329. Schlemp 83
330. Hot-pot 83
331. Alliance de Neufchâtel 83
332. Impérial 83
333 Quaas 83
334. Kefir (Milchwein) . . 84
335. Kumys 84
336. New-Yorker Hohenzollern-Punsch . . . 84

Kalte Getränke.

1. Von der Bowle und ihrer Zubereitung im Allgemeinen.

Die Bowle ist besonders in Deutschland ein geschätzter Kühltrank von erfrischender und erheiternder Wirkung, dem in England die sogenannte „Cup" gegenübersteht. In Österreich werden derartige Getränke merkwürdigerweise weniger zubereitet, trotzdem auch dort manche Weine vorzüglich sich dazu eignen würden. Ehe der Champagner zur Herrschaft gelangte, wurden übrigens auch in Österreich öfter ähnliche Mischungen getrunken.

Man nehme leichte aber gute Weine, zu saure taugen ganz und gar nicht dazu.

Bereits in der Vorrede zur 1. Auflage wurde darauf hingewiesen, dass unsere heutige Geschmacksrichtung eine möglichst einfache Zusammensetzung verlangt — einen individuellen Geschmack der Mischung. Deshalb sparen Meister im Bowlen-Brauen heutzutage mit den Würz-Zutaten, lassen diese nicht übertönen, besonders auch den Zucker nicht. Da, wo Damen mit geniessen, wird das Süsse natürlich mehr zu berücksichtigen sein, während Kenner wiederum manch' köstliche Mischung ganz ohne Zuckerzusatz schlürfen.

Da alle Bowlen recht kühl sein müssen, so setze man bei Zeiten den Wein, die Mineralwässer und

den eventuell zu verwendenden Schaumwein in Eis und sorge auch dafür, dass stets einige recht kalte Reserveflaschen vorhanden bleiben. Gerade letzteres wird zumeist übersehen und macht sich schliesslich recht unangenehm fühlbar. Denn bei einer Bowle kommt man in der Regel erst hinter den Geschmack, wenn sie zu Ende geht.

Man beachte beim „Nachbrauen" möglichst wieder den gleichen Wein zu verwenden. Ja kein Probieren und Bessermachenwollen!

Es ist ja wahr, die frische Keller-Temperatur hat ihre Reize — besonders bei recht zarten Weinen —, da die Bowle aber zu leicht absteht und dann verliert, hat sich als Gesetz herausgebildet: eine Bowle soll sehr kalt sein.

Viele geben direkt in die Bowle ein mehr oder weniger grosses Stück Roheis. Wenn dasselbe gutes klares Gebirgseis ist, so lässt sich schliesslich nichts dagegen einwenden, besonders, wenn man gerade einen härteren Wein zur Verwendung nehmen musste.

Die wahrhaften Bowlentrinker sind allerdings in der Mehrheit dagegen. Diese nehmen aber auch nur den allerdings sich am vorzüglichsten dazu eignenden zarten Moselwein zur Herstellung.

Jedenfalls schadet zu viel Eis hineingegeben immer.

Die Bowle in Eis zu graben wäre das richtige, dazu fehlt aber oft das Eis und die Zeit.

Zu empfehlen ist deshalb auch das Giessen des Weines über ein Stück Eis, d. h. man legt ein grösseres Stück Eis auf die Kelle, hält diese über die Bowle und lässt nun den Wein langsam darüber laufen.

Will man schnell kühlen, so kann man auch eine hohe säulenförmige Konservenbüchse von Glas mit kleinen Eisstücken füllen, und nachdem aussen sauber abgewischt, in die Bowle hineinsetzen.

Im Notfalle genügt das Umlegen des Bowlen-Gefässes mit frischdurchnässten Tüchern.

Auch kann man sich mit Chemikalien helfen.

So erzielt man eine kältere Temperatur, wenn man gleiche Teile Ammoniak, Soda und Wasser mengt und da hinein setzt man den Wein oder das Gefäss.

Oder man giesse in einen irdenen Topf 100 g käufliche Schwefelsäure und 50 g Wasser und füge dann 30 g pulverisierte schwefelsaure Soda hinzu. Da hinein setze man ein kleineres Gefäss mit Wasser, decke es zu und drehe leicht Das Wasser wird in Kürze eiskalt sein und kann nun zum (äusseren) Kühlen des Wassers dienen. Aber nicht in den Champagnerkübel giessen. Tongefäss nehmen!

Ein Zusatz von kohlensäurehaltigen Mineralwässern oder künstlichem Sodawasser und dergleichen ist für die meisten Bowlen — die von zarten Moselblümchen ausgeschlossen — vorteilhaft.

Doch gebe man von Anfang an ja nicht zu viel hinein, es ist immer besser zu wenig als zu viel. Nachhelfen kann man immer.

Wenn in Zukunft vorwiegend von „Selterwasser" die Rede ist, so ist das nur als bekanntester Allgemeinbegriff aufzufassen.

Champagner erhöht natürlich den Geschmack noch mehr, d. h. es genügt vollkommen ein guter Schaumwein, wie er jetzt in Deutschland in hervorragenden Marken hergestellt wird. Es braucht nicht einmal die beste Marke zu sein, nur nehme man nicht den sogenannten Bowlen-Schaumwein, der zwar billiger ist, aber einen guten Schaumwein nicht ersetzen kann.

Sehr zu empfehlen sind dagegen einige Frucht-Schaumweine und zwar unter diesen der Stachelbeer-Champagner mit seinem Weingeschmack. Auch der Erdbeer-Champagner ist eine vorzügliche Zugabe; auch wohl der Apfel-Champagner, doch muss vorausgesetzt werden, dass all' diese gewissenhaft hergestellte Fabrikate sind.

Alle Mineralwässer und die Schaumweine dürfen natürlich erst kurz vor dem Auftragen der Bowle beigemischt werden.

Einst galt es als eine Barbarei den Zucker zu verwenden, wie er vom Kaufmann kommt. Er musste erst geläutert (gekocht u. s. w.) werden oder man holte Frauenhaar- (Capillaire) -Syrup in der Apotheke. Heute hat man sich darüber hinweggesetzt. Doch nehme man stets die beste Sorte in Stücken. Der Gestossene trübt, doch lässt sich dieser beim Ansetzen der Erdbeeren und Pfirsiche (siehe Nr. 3, 4, 5) nicht ganz umgehen.

Da im übrigen die meisten Bowlen durch die Fruchtzusätze etwas trüben — in dieser schleierhaften Abtönung liegt sogar ein besonderer Reiz — trinkt man sie am besten aus farbigen Gläsern, welche diesen Reiz noch erhöhen.

2. Mai-Bowle [Waldmeister-Bowle].

Man füllt eine Terrine mit recht kaltem leichten Mosel- oder anderem Weisswein, zuckert nach Belieben, hängt einige Büschel Waldmeister (der noch keine Blüten haben darf), zum Ziehen hinein (ca 10 Minuten, dann abschmecken) und trinkt dieselbe möglichst kalt, nachdem vor dem Auftragen gewöhnlich noch kaltes Selterwasser oder Schaumwein zugesetzt wurde.

Diese bekannte Bowle erscheint also sehr leicht in der Zubereitung. Immerhin wird dieselbe im Geschmack nur dann vollkommen sein, wenn man — einen guten und geeigneten Wein vorausgesetzt — die Stiel- resp. Wurzel-Enden der Kräuter möglichst wenig mit dem Weine in Verbindung brachte. Man bindet deshalb den Waldmeister von vornherein in Büschel und hängt diese an einem reinen Faden derart in die Terrine, dass die Wurzel-Enden trocken bleiben.

Wer sich mit dem Gedanken vertraut machen kann, dass die Kräuter nicht erst in der Bowle herum zu schwimmen brauchen, dem sei das folgende Verfahren als vorzüglich empfohlen: Man füllt die Waldmeisterbüschel (mit der Krone nach unten) in ein geeignetes Römerglas, welches recht bauchig und oben möglichst eng ist, so dass die Stiele oben herausragen. Wenn das geschehen, füllt man das Glas von der Seite (nicht über die Stiele weg) mit Wein, lässt so ca. 8 Minuten ziehen uud füllt dann noch einmal Wein nach, da unterdessen die Blätter sehr zusammengegangen sind. Man kann dann noch ca. 8 Minuten und event. länger ziehen lassen und erhält so einen ganz vorzüglichen Extrakt, womit man den Wein ganz nach Wunsch würzen kann.

Hat man aber die Bündel in die Bowle geworfen, so bedarf es, da das Aroma des Waldmeisters recht verschieden ist,

ebenso manche Weine das Aroma weniger leicht annehmen, des öfteren Abschmeckens, nachdem man gut umgerührt hat.

Etwas im Trocknen welk gewordener — aber ja nicht ganz ausgetrockneter oder nass gewordener — Waldmeister giebt ein vorzügliches Aroma.

Viele setzen der Bowle noch andere Frühlingskräuter, z. B. junge Erdbeerblätter, die Blätter der schwarzen Johannisbeere, Boretsch, Melissenkraut u. s. w. zu. Ebenso ist es vielfach Sitte, Apfelsinenscheiben hinein zu schneiden. Auch Erdbeeren giebt man mancherorts hinein.

Im grossen Ganzen sind derartige Zusätze weniger empfehlenswert und sollten eigentlich nur dann Verwendung finden, wenn der Waldmeister nicht aromatisch genug oder der verwendete Wein als weniger geeignet sich herausstellt.

5. Erdbeer-Bowle.

1 Liter recht duftende Erdbeeren schuttele man — ungewaschen — vollständig in gestossenen Zucker ein und lasse so ca. $^1/_4$ — $^1/_2$ Stunde ziehen. Viele sagen stundenlang. Der Zucker darf die Erdbeeren nicht ganz auslaugen, deshalb vermische man sie bereits nach der oben angegebenen Zeit mit einem leichten guten Wein, Selters und event. Schaumwein.

Lange Zeit wurde behauptet, die Walderdbeere gebe die beste Bowle. Wenn sie sehr klein und wenig ausgereift ist, stimmt das nicht, sodann giebt es jetzt so vorzügliche Garten-Erdbeeren, dass es schwer ist, zu sagen, welche die beste sei.

Manche zerdrücken die Erdbeeren (besonders die grösseren Gartenfrüchte) leicht mit der Gabel und lassen sie dann in Zucker ziehen wie vorstehend angegeben. Das Zerdrückte ist aber nicht für jedermanns Auge, weshalb man die Erdbeeren dann besser durch ein Sieb streicht und durch etwas Rotwein die Trübung dämpft. Einen grösseren Teil der Beeren — d. h. die schönsten Früchte — hebt man dann auf, um sie in ihrem natürlichen Zustande der Bowle beizumischen.

Aus der Zeit, wo die Garten-Erdbeere noch kein so gewaltiger Handelsartikel war, wo also die oft-

mals kleine und harte Waldbeere vorherrschte, stammt die Vorschrift, die Erdbeeren mit heissem Zuckersyrup zu übergiessen und diese längere Zeit darin ziehen zu lassen.

Manche lieben jeder Erdbeerbowle etwas Rotwein zuzufügen. Dies ist Geschmackssache. Viele Kenner ziehen sie ohne denselben vor. Ein Schaumweinzusatz hingegen erhöht den Geschmack natürlich noch wesentlich.

4. Pfirsich-Bowle.

6 schöne reife Pfirsiche werden geschält, in Hälften geschnitten und — ohne die Kerne — in gestossenen Zucker dick eingeschüttelt. In diesem Zustande lasse man sie $^1/_4$ — $^1/_2$ Stunde gut verdeckt ziehen. Sodann giebt man, gut verrührend, leichten recht kühlen Weisswein und falls notwendig noch etwas Zucker und kurz vor dem Auftragen Selters oder, was noch vorzüglicher, Schaumwein (beides recht kalt) zu.

Manche zerdrücken einen Teil oder alle geschälten Pfirsiche mit der Gabel und zuckern sie dann wie vorstehend angegeben. Ist wenig angenehm für das Auge und mehr für den Einzelnen passend, der sich eine Bowle in seinem Weinglas improvisiert.

Die Pfirsich eignet sich überhaupt vorzüglich zur improvisierten Klein-Bowle. Einfach — beim Dessert — in das Weinglas gelegt — manche lieben sie mit der Schale — mehrfach mit der Gabel durchstochen, Wein darüber — dann noch etwas Zucker — die herrlichste Bowle ist fertig.

Auf diese Weise eine halbe Pfirsiche in das Sektglas: Göttertrank.

Pfirsich-Rotwein-Bowle: geschälte Pfirsiche, leichter Rotwein darüber — ziehen lassen — Schaumwein. Wird von Kennern ohne Zucker geschlürft.

Beim Schälen und Schneiden — was am besten von zarter Hand besorgt wird — ist darauf zu achten, dass kein Saft verloren geht. Auch entferne man ja alle Flecke, da ein einziger ganz unbedeutender den Geschmack der ganzen Bowle verderben kann. Ein Zusatz von Madeira beim Ausziehen ist vielfach üblich, bei ausgereiften schönen Früchten aber lieber wegzulassen. Auf letztere ist überhaupt der grösste Wert zu legen; unreife und harte Pfirsiche sind schade ums Geld.

5. Ananas-Bowle.

Die Ananas, aus den heissen Ländern stammend, ist eine der köstlichsten Früchte. Es dürfte interessieren, darauf hinzuweisen, dass diese Frucht auch in deutschen Gärtnereien (in Treibhäusern natürlich) schon seit geraumer Zeit mit gutem Erfolge in ziemlichen Mengen kultiviert wird. Die deutschen Früchte übertreffen sogar die fremdländischen zumeist an Zartheit und Saft.

Die Ananas-Bowle wird aus frischen und ebenso häufig aus konservierten Früchten bereitet. Letzteres geschah früher vorwiegend. Neuerdings kommen immer mehr frische Früchte zu herabgehenden Preisen auf den Markt, so dass die erstere jetzt viel häufiger wird.

Wenn die frische Ananas gerade gut reif und zartsaftig ist, ergiebt diese natürlich den köstlichsten Trank. Aber bei überreifen oder holzigen (letzteres oft bei grossen ausländischen Exemplaren der Fall) wird der Feingeschmack leicht geschmälert. Dann sind schon eingemachte vorzuziehen, vorausgesetzt, dass diese nicht schon zu lange konserviert sind. Auf 3 Flaschen Wein rechne man 1 Pfund Ananas.

6. Ananas-Bowle von frischer Frucht.

Man schäle eine reife Ananas, schneide sie in dünne Scheiben und lasse diese mit ca. 250 g gestossenem Zucker tüchtig untereinander geschüttelt ca. $^1/_2$ Stunde ziehen. Man verrührt dann diese Fruchtmasse mit 3 — 4 Flaschen kaltem leichten Weisswein, zuckert nach Geschmack nach und fügt zum Schluss Selters resp. Schaumwein zu.

Auch hier bietet sich die vorzüglichste improvisierte Klein-Bowle, indem man die Scheiben beim Dessert einfach in sein Weinglas giebt. In's Sektglas natürlich noch grossartiger!

Wer einen kräftigeren Ananas-Geschmack wünscht, schneidet die Frucht mit der Schale in Scheiben oder verwendet auch die Schale, indem man sie von den Spitzen befreit, mit kochendem Wasser übergiesst und so geraume Zeit ziehen lässt. Der Extrakt wird dann durchgeseiht und mit der übrigen Bowle gut vermengt. Ja nicht zu viel zusetzen!

7. Ananas-Bowle aus eingemachten Früchten

ist leicht und schnell zuzubereiten. Man schüttet einfach die zumeist schon geschnittenen eingekochten Scheiben und den sie umgebenden Saft in eine Terrine und 2 — 4 Flaschen auf Eis gelegenen leichten Mosel- oder ähnlichen Weisswein darüber. Sodann gut verrühren und möglichst auf Eis stellen. Vor dem Auftragen setzt man auch hier kaltes Selters resp. Schaumwein zu.

8. Ananas-Bowle aus vorrätigem Ananas-Safte

— ohne Fruchtscheiben — ist am schnellsten herzustellen. Man verrührt den Fruchtsaft einfach mit kaltem Weisswein, zuckert event. noch nach und giebt schliesslich Selters oder Schaumwein, event. beides zu.

9. Apfelsinen- [Orangen] -Bowle.

Auf 250 g Zucker reibe man die Schale einer Orange ganz leicht ab, presse den Saft von 2 Orangen darüber, schneide eine Orange in Scheiben (ohne Schale), welche man in gestossenem Zucker ziehen lässt und vermische dann alles mit einigen Flaschen recht gutem leichten und kalten Weisswein.

Nachdem gut verrührt und geraume Zeit gezogen, fügt man vor dem Auftragen Selters oder Schaumwein zu.

Als vortrefflicher Zusatz gilt auch Erdbeer- oder Stachelbeer-Champagner.

Mancherorts ist es auch üblich, etwas Maraschino oder Kirschwasser zuzusetzen.

10. Champagner-Bowle.

Eine feine Ananas-Bowle mit weniger Weisswein und mehreren Flaschen recht kaltem Champagner.

11. Bowle mit Gefrorenem.

Der Wohlgeschmack der Bowlen kann noch wesentlich erhöht werden, indem man kleine Stücke von Frucht-Gefrorenem, aus den aromatischen Substanzen der betreffenden Bowlensorte bereitet, zufügt.

Manche lieben das Gefrorene in der Bowle vollständig zu verrühren, z. B. eine kleine Büchse Erdbeer-, Pfirsich- oder Ananas-Gefrorenes mit einer Flasche recht kaltem guten Rheinwein. Diesem setzt man dann gewöhnlich noch recht kalten Schaumwein zu.

Weitere derartige Getränke siehe in der Folge unter Eispunsch, Römischer Punsch u. s. w.

12. Apfel-Bowle.

(Weniger üblich.)

Man schneidet 3 — 5 saftige Äpfel (auf 1 Flasche), nachdem geschält in dünne Scheiben, durchschüttelt sie mit reichlich gestossenem Zucker, lässt sie ca. 1 Stunde ziehen, giebt dann 1 Weinglas guten Arrak oder Rum darüber, entfernt später die Scheiben und vermengt den Extrakt mit Wein.

13. Sellerie-Bowle.

Schon viel ist über diese und die damit zu erzielende Täuschung geschrieben worden. (Man soll die eigentliche Würzzutat verschweigen und die meisten werden sie dann als Ananas-Bowle trinken!?) So leicht ist es nun doch nicht.

2 kleine, nicht holzige Sellerieknollen werden abgeschält, in dünne Scheiben geschnitten und in Arrak oder Kognak ohne Zucker und zwar mehrere Stunden ziehen gelassen. Dann mischt man von diesem Extrakte ein beliebiges Quantum mit Weisswein und

Zucker. Zu beachten bleibt, dass die Sellerieschеiben nicht mit aufgetragen werden.

Ein Zusatz von Rotwein ist dem Geschmacke dienlich.

14. Reseda-Bowle.

(Weniger üblich.)

Die Blütenköpfe lässt man — nachdem die Blättchen entfernt — mit 1/4 l Arrak oder Rum 1 bis 2 Stunden gut verdeckt ziehen, giesst dann durch und vermischt den Extrakt mit Zucker nach Geschmack, recht kaltem Weisswein und event. Selters, Schaumwein oder Obstwein-Champagner.

15. Rosen-Bowle.

(Weniger üblich.)

Auf 1 Flasche Weisswein rechnet man eine frischgepflückte, voll erblüte Marschall-Nil-Rose, welche man, nachdem der Stiel abgeschnitten, mit 1/2 Gläschen Kognak und etwas Weisswein übergiesst und höchstens 1/4 Stunde ziehen lässt. Nachdem die Rose entfernt ist, vermischt man den Extrakt mit Zucker und recht kaltem Weisswein und giebt vor dem Auftragen Selters oder Schaumwein zu.

16. Lindenblüten-Bowle.

(Weniger üblich.)

Recht voll aufgeblüte, frisch vom Baum gepflückte Lindenblüten lasse man mehrere Stunden mit Weisswein ziehen und vermische dann den Extrakt (nachdem die Blüten abgeseiht) mit weiterem Weisswein, Selters und Zucker nach Geschmack.

17. Himbeer-Bowle.

(Zubereitung wie Erdbeer-Bowle siehe Nr. 3.)

Ein Gläschen Madeira, Arrak oder Kirschwasser, auch Zitronensaft als Zusatz kann nichts schaden. Manche lieben auch einige Scheiben Zitrone oder Apfelsine hinein zu schneiden.

18. Johannisbeer-Bowle.

½ l reife Johannisbeeren zerdrücke man in 250 g Zucker, lasse geraume Zeit so ziehen, gebe unterdessen 1 Glas Arrak, Kognak oder Kirschwasser darüber, streiche alles durch ein feines Sieb und vermische diesen Extrakt mit recht kaltem Weisswein. Selters oder Schaumwein giebt man wie bei anderen Bowlen zu.

19. Rotwein-Bowle mit Boretsch.

Rotwein wird nach Belieben versüsst und Boretschblätter, welche einen zarten gurkenähnlichen Geschmack haben, hineingegeben. Sobald kräftig danach schmeckend, wird der Boretsch entfernt und die kaltstehende Mischung mit recht frischem Mineralwasser verdünnt.

20. Rotwein-Bowle mit frischer Gurke.

Anstatt des Boretsch (siehe voriges Rezept) kann man auch frische Gurkenschalen hineinschneiden. Diese Verwendung lehnt sich an den in England sehr häufig anzutreffenden Trunk an, wie aus den folgenden Rezepten über englische Bowlen (Cups) ersichtlich. Doch entspricht es unserem Geschmack, nicht zu viel durcheinander zu mischen. Boretsch und frische Gurke allein dürften aber viele Liebhaber finden.

21. Gurken-Bowle.

(Andere Vorschrift. Ohne Zucker.)

In die Menge einer Flasche kalten Rotweines hänge eine frischgeschälte Gurke, rühre öfter mit ihr um, schmecke ab. Hierzu dann 1 Gläschen Maraschino, Mineralwasser oder besser Schaumwein.

22. Angostura-Bowle.

Man lasse eine Mosel- und 1 Flasche Schaumwein über ein Stück Eis laufen, auf welches man vorher 1 Sherryglas voll Angostura-Bitter gegeben.

23. Pomeranzen-Bowle.

Von junger grüner Pomeranze wird die Schale fein abgeschält (das Innere bleibt unverwendet), in

Zuckerwasser ziehen gelassen und dann von dem Extrakt einer Mischung von 1 Flasche Weiss- und 1/2 Flasche Rotwein zugesetzt. Kein Schaumwein. (Siehe später „Bischof".)

24. Weinblüten-Bowle.

Giesse zur Zeit der blühenden Reben guten leichten Moselwein über einen Strauss duftender Weinblüten.

25. Bernstein-Bowle.

1 Flasche guter Rheinwein, 1 Flasche Portwein, 1 Flasche kalter Schaumwein. Kein Zucker.

Einst gehörte auch der Ambra, ein ebenfalls vom Meere an die Küsten (Japans) gespültes Produkt mit moschusartigem Geruch zu den Bowlenwürzen und gab es sogar Ambra-Bowlen, sowie man früher Moschuskuchen buk. Bei obiger Bowle gibt die Farbe den Namen

26. Schnelle Bowlen.

Oft genug kommt man in die Lage, schnell ein bowlenähnliches Getränk herstellen zu müssen.

In diesem Falle bieten die jetzt überall erhältlichen Fruchtsäfte ganz hervorragende Aushilfsmittel.

Weisswein mit etwas Himbeer- oder noch besser Kirsch- oder Johannisbeersaft vermengt — man kann unter Umständen noch etwas frisches Wasser oder Selters zusetzen —, ist ein ganz vorzügliches Getränk, besonders wenn man nicht mit dem Safte spart.

Etwas Zitronensaft hineingeträufelt, macht es noch herzhafter.

Auch einige Zitronen- oder Orangenscheiben in Wein geschnitten, mit Zucker nach Geschmack, sind ein gutes Getränk.

Eine sehr gute Schnellbowle: 1/4 l Himbeersaft, 1 Flasche Weisswein, 1/2—3/4 l Wasser, Saft von 1—2 Zitronen oder Orangen, recht kalt auftragen.

Ganz vorzüglich ist auch kalter Punschextrakt, den man einfach mit Weisswein mischt. Man sollte

deshalb immer solchen in Vorrat haben, umsomehr man ihn leicht selbst herstellen kann, wie später angegeben.

27. „Kalte Ente:"

Es wäre interessant, den Ursprung dieser Bezeichnung für das besonders in Süddeutschland häufige Getränk festzustellen. Neuerdings wird behauptet, es müsse eigentlich „Kaltes Ende" heissen, die Mischung sei hauptsächlich zum prächtigen Abschluss eines fröhlichen Beisammenseins bestimmt, welche Lesart viel für sich hat. Äusserungen hierüber werden vom Verlage mit Dank entgegengenommen.

1 Flasche recht kalter Schaumwein, 1/2 Flasche Selters, einige Scheiben Zitrone — die man nicht zu lange darin lassen darf — werden in einen grossen, das Ganze fassenden Pokal (oder Glas) gegeben und einige Minuten ziehen gelassen. Sodann wird aus dem Pokal reihenweise herumgetrunken.

Sind Sekt und Selters nicht kalt genug, giebt man ein kräftiges Stück Roheis in die Mischung; andere fügen wohl auch noch einige Würfel Zucker zu.

Vielfach wird auch noch 1/2 Flasche Rotwein zugefügt. Als feinste Mischung gilt Burgunder und Champagner.

28. „Kalte Ente:"

(Nach schwäbischer Art.)

4 Scheiben Zitrone, 1 Kaffeelöffel Zucker, 1/4 l Rotwein und 1 Flasche recht kalter Sekt werden in einem grossen Pokale gemischt, einige Minuten ziehen gelassen und aus diesem, von Hand zu Hand gehend, getrunken.

29. „Kalte Ente:"

(Weiteres Rezept, für Einzelne.)

Reibe einige Würfel Zucker an einer Zitrone ein wenig ab, drücke den Saft darüber, etwas reines Eis dazu, fülle nun das Glas mit kaltem Schaumwein. Eventuell 1 Spritzer Rotwein zufügen.

Bischof, Kardinal, kalter Punsch und sonstige feinere Mischgetränke.

So wie man Pflanzen und Obstsorten gern mit dem Namen hervorragender Männer belegt, so liebte man schon in vergangenen Jahrhunderten auf einige besondere Getränke durch hohe Würdenbezeichnungen hinzuweisen.

Die Mönche waren es hauptsächlich, die in unseren Ländern die Weinkultur einführten und förderten; sie wussten also auch einen guten Tropfen zu schätzen und die Oberen und Kirchenfürsten erhielten natürlich den besten Trunk.

So erklären sich die Namen Bischof, Kardinal, Prälat, Papst u. s. w.

Später griff man bei der Wahl der Bezeichnungen auch zu weltlichen Titeln und so haben wir jetzt unseren Königs-, Kaiser-, Regenten- und ähnlich benannte Punsche.

Alle diese Getränke sollten und sollen noch etwas hervorragendes bezeichnen.

Leider glaubte man lange Zeit, dies nur erreichen zu können, indem man den vielseitigen Mischungen der teuersten Weine alle nur erdenklichen Würzzusätze gab, während doch gerade die letzteren, sofern sie nicht sehr zart sind, jeden Geschmacksgenuss feinerer Weine von vornherein verloren gehen lassen.

Bei feineren Weinen kann man also in der Wahl der Würzzusätze nicht vorsichtig genug sein, wenn man einen wirklichen Genuss erzielen will. Sonst ist es wahrhaftig besser, man trinkt die Weine so wie sie sind.

Der „Bischof" ist in seiner einfachen und doch äusserst wohlschmeckenden Herstellungsweise ein altes deutsches Getränk, was auch daraus hervorgeht, dass man ihm auch im Auslande diesen Namen gelassen hat.

In der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts war er besonders in hochherrschaftlichen Häusern als Getränk üblich und galt z. B. zu jener Zeit der Jägermeister des Fürsten Metternich auf Schloss Johannisberg als einer der besten Verfertiger desselben. (Wahrscheinlich verfertigte dieser sich ebenfalls schon einen Extrakt von den nicht immer erhältlichen grünen Pomeranzen.)

30. Bischof.

Man lasse die ganz fein und schwach abgeschälte Schale einer frischen grünen Pomeranze längere Zeit in einer Flasche Rotwein ziehen und süsse dann — nicht zu viel — nach Geschmack.

Vielfach trinkt man den Bischof auch ohne Zucker.

In Ermangelung von grünen (unreifen) Pomeranzen, die nicht immer und überall erhältlich sind,

muss man sich mit der feingeschälten Schale einer halben Orange begnügen.

Man wiegt z. B. die Schale einer Apfelsine — ohne das wollige Weisse natürlich — fein, giesst eine Flasche Rotwein darüber und lässt dann 2 Stunden ziehen. (Wenig) Zucker nach Geschmack.

Sodann sind heute vielfach Bischof-Essenzen — die Extrakte von Pomeranzenschalen — im Handel. Wenn von soliden Firmen sachgemäss hergestellt, sind diese entschieden zu empfehlen, da sie die Arbeit sparen und verhältnismässig billiger sind.

31. Einfacher Kardinal

ist ebenso wie Bischof, nur dass man anstatt Rotwein guten alten Rheinwein oder gezehrten Ungarwein nimmt.

Auch hier lassen sich gute — fertig käufliche — Essenzen vorteilhaft verwerten.

Jedenfalls ist es stets zu empfehlen, gute Essenzen anstatt fertigen Bischofweines zu kaufen.

32. Bischof von weissem Ungarwein.

An 250 g Zucker wird die Hälfte einer Zitrone abgerieben, 1/4 l Wasser darüber gegossen, 2 geschälte Zitronen in Scheiben geschnitten und alles zusammen mit 2 Flaschen gutem Ungarwein ziehen gelassen. Den nicht ganz voll geschenkten Gläsern giebt man nach Belieben kaltes Mineralwasser zu.

33. Russischer Bischof.

Man schäle 2 - 3 möglichst bittere Orangen, schneide sie in Scheiben und gebe 1 Flasche Ruster oder Muskatwein darüber.

34 Kardinal mit frischen Früchten.

Schneide 1 Pfund frische abgeschälte Ananasfrucht in Scheiben, durchschüttele sie mit gestossenem Zucker, lasse sie geraume Zeit so ziehen und gebe

dann 2 Flaschen kalten und älteren Rheinwein und 1 Flasche Champagner zu.

Eventuell kann man auch konservierte Ananas oder nur Ananassaft benutzen.

Die Temperatur werden manche nicht zu kalt wünschen, ebenso hängt der Zuckerzusatz vom Geschmack ab, nur ja nicht zu süss.

Anstatt der Ananas kann man natürlich ebenso gut auch einige Pfirsiche oder auch Erdbeeren wählen.

Manche lieben zu den obigen einfacheren Mischungen auch noch $^1/_2$ oder 1 ganze Flasche Burgunder oder ähnlichen Rotwein zuzusetzen, andere wieder $^1/_2$ Flasche Sherry, Madeira oder dergleichen. Das ist Geschmackssache. Kenner werden eine einfache Mischung — wenn edle Weine verwendet wurden — stets angenehmer finden.

35. Papst.

Gezehrter Ungarwein mit Bischof-Essenz resp. auf fein abgeschnittener Pomeranzenschale gezogen und nach Belieben versüsst.

Englische Bowlen [Cups].

Wie bei den warmen englischen Getränken (Grog, hot-Whiskey u. s. w.) die geriebene Muskatnuss, so spielt bei der Bereitung der kalten der Boretsch (Gurkenkraut), das (Zitronen-) Melissenkraut und anderseits die Schale und das Fleisch der frischen Gurken eine besondere Rolle. (Der Boretsch ist eine auch in Deutschland vielerorts anzutreffende Gartenpflanze mit gurkenähnlichem Aroma.)

Soweit nur diese Bestandteile in Frage kommen, verdienen dieselben auch bei uns, wie bereits erwähnt (siehe Nr. 19 und 20), eine grössere Beachtung. Im übrigen finden wir aber auch bei den englischen „Cups“, wie man in England diese Mischgetränke nennt, zumeist des Guten zu viel gemischt.

Dabei verwendet der Engländer bedeutend grössere Mengen zumeist künstlichen Mineralwassers und giebt unter Umständen das Roheis gleich pfundweise in die Bowle. Dies bedingt zum grossen Teil von vornherein alkoholreichere Zusätze.

Nach altem Brauche wird die „Cup“, ein schwerer silberner oder vergoldeter Pokal — in neuerer Zeit wieder ein grosses

altdeutsches Glas mit 3 Henkeln zum Daraustrinken — von Hand zu Hand weiter gereicht (loving cup). Unterdessen hat sich — neben der Terrine — ganz besonders der Glaskrug — oben weit offen — eingebürgert, aus welchem man sich den Mischtrank glasweise einschenkt.

Vielfach liebt man es auch, in den „Cups" ein Stück Toast (geröstetes Weissbrot) schwimmen zu lassen, eine Sitte, die ehemals auch in Deutschland stellenweise anzutreffen war.

Da die Bowlen in England nicht so gebräuchlich wie bei uns sind, so gehen die Zusätze ins Unendliche Sogar Kümmel wird zugesetzt und heisst es dann „auf russische Art". Da erscheinen die grösseren Mengen Sherry, Kognak, Maraschino u. s. w allerdings noch einigermassen angebracht.

36. Englische Burgunder-Cup [-Bowle].

Man mischt 1 Flasche Burgunder oder ähnlich schmeckenden deutschen oder ungarischen Rotwein mit einem Weinglas Sherry oder Kognak und Zucker nach Geschmack, giebt die sehr dünn geschälte Schale einer Zitrone und mehrere Scheiben frische Gurke zum Ziehen hinein, sodann ein grosses Stück Roheis und vor dem Auftragen 1—2 Flaschen Mineralwasser.

Zitronen und Gurken werden nach einiger Zeit entfernt.

Anstatt der abgeschälten frischen Gurkenscheiben nimmt man oftmals auch nur die Schale, ebenso lassen manche Zitronenscheiben in der Mischung schwimmen

Hierbei sei auch noch erwähnt, dass man nicht nur zu warmen, sondern öfters auch zu kalten Getränken geriebene Muskatnuss giebt

37. Englische Claret- [Rotwein-] Cup.

Eine halbe in dicke Scheiben geschnittene Gurke, die Scheiben einer Orange, Zucker nach Geschmack, 1 Weinglas Kognak, 2 Glas Sherry und 2 Flaschen Rotwein werden gut untereinander gerührt und recht kalt ziehen gelassen, sodann vor dem Auftragen mehrere Flaschen Selters zugesetzt.

Anstatt Apfelsinen- kann man natürlich auch Zitronenscheiben hineinschneiden. Auch Boretsch

oder Melissenkraut giebt man oft hinein, darf aber nicht zu lange darin bleiben. (Abschmecken!)

38. Claret-Cup auf andere Weise.

1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Soda oder Selters, viel zerkleinertes Eis, 4 Esslöffel gestossener Zucker, 1 grosses Likörglas Maraschino (wer es liebt, kann auch noch 1/4 Theelöffel geriebene Muskatnuss zugeben), werden gut verrührt und etwas Boretsch zum Ziehen hineingegeben. In Ermangelung von Boretsch kann man auch frische Gurkenschalen nehmen.

39. Gewöhnliche englische Rotwein-Bowle.

1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Mineralwasser, einige Scheiben frische Gurke und Zucker nach Geschmack werden einige Zeit ziehen gelassen.

Manche geben noch etwas Sherry zu.

40. Claret-Cup.

(Kontinale Vorschrift ohne Mineralwasser.)

2 Orangen in Scheiben geschnitten, 1 Flasche Weiss-, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Champagner.

41. Badminton.

Ein in England und Amerika übliches Sommergetränk, der Claret-Cup ähnlich. Der Name soll von dem englischen Herrenhof Badminton stammen, wo sie zuerst bereitet worden sei.

Man gebe in einen bedeckten Krug die Schale und den Saft einer Orange, Zucker nach Geschmack, mehrere Scheiben frische Gurke, 1 grösseres Glas Curaçao, wenig Boretschkraut und 1 Flasche Rotwein und füge vor dem Auftragen mehrere Flaschen eisgekühltes Sodawasser zu.

Boretschkraut und Gurke werden zumeist vor dem Auftragen entfernt. Manche reiben auch noch Muskatnuss darüber.

42. Badminton auf andere Weise.

Man schneidet eine halbe abgeschälte Gurke in dicke Scheiben, giebt 200 g gestossenen Zucker, etwas geriebene Muskatnuss und 1 Flasche Rotwein darüber, lässt diese Mischung recht kalt werden, nimmt vor dem Auftragen die Gurke heraus und fügt dann recht kaltes Selterwasser (einige Flaschen) zu.

43. Englische Rotwein-Bowle mit Champagner.

2 Flaschen Rotwein mischt man mit ½ Flasche Sherry, giebt die Scheiben einer Zitrone — oftmals auch noch den Saft einer solchen — hinein, ferner einige Scheiben frische Gurke oder auch nur mehrere Gurkenschalen, sodann 1 Flasche recht kalten Champagner und eine oder mehrere Flaschen eisgekühltes Sodawasser.

44. Englische Champagner-Cup.

1 Glas Kognak oder Sherry, etwas Boretsch, frische Gurkenschalen oder Scheiben werden zusammen mit einer Flasche Champagner in einem Glaskrug kurze Zeit ziehen gelassen.

In die recht kalt aufzutragende Mischung giebt man noch einige Würfel Zucker und oftmals 1 Flasche Selters.

Eventuell wird auch noch Curaçao zugefügt, ebenso giebt man gern Ananas- oder in deren Ermangelung Apfelsinenscheiben hinein. Auch Erdbeeren.

Im übrigen beginnt man auch hier dann und wann vielseitig zu mischen, indem man neben Kognak und Curaçao auch noch Chartreuse zufügt.

45. Englische Champagner-Bowle [Cup].

1 Apfelsine, in Scheiben geschnitten, in gestossenem Zucker einschütteln und ziehen lassen, einige Zweige Boretsch oder Melissenkraut, 1 Flasche Champagner, ½ Flasche Selters, 1 kleines Stück Eis oder nur recht kalt gestellt. Die Kräuter werden nach einiger Zeit entfernt.

oder Melissenkraut giebt man oft hinein, darf aber nicht zu lange darin bleiben. (Abschmecken!)

38. Claret-Cup auf andere Weise.

1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Soda oder Selters, viel zerkleinertes Eis, 4 Esslöffel gestossener Zucker, 1 grosses Likörglas Maraschino (wer es liebt, kann auch noch 1/4 Theelöffel geriebene Muskatnuss zugeben), werden gut verrührt und etwas Boretsch zum Ziehen hineingegeben. In Ermangelung von Boretsch kann man auch frische Gurkenschalen nehmen.

39. Gewöhnliche englische Rotwein-Bowle.

1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Mineralwasser, einige Scheiben frische Gurke und Zucker nach Geschmack werden einige Zeit ziehen gelassen.

Manche geben noch etwas Sherry zu.

40. Claret-Cup.

(Kontinale Vorschrift ohne Mineralwasser.)

2 Orangen in Scheiben geschnitten, 1 Flasche Weiss-, 1 Flasche Rotwein, 1 Flasche Champagner.

41. Badminton.

Ein in England und Amerika übliches Sommergetränk, der Claret-Cup ähnlich. Der Name soll von dem englischen Herrenhof Badminton stammen, wo sie zuerst bereitet worden sei.

Man gebe in einen bedeckten Krug die Schale und den Saft einer Orange, Zucker nach Geschmack, mehrere Scheiben frische Gurke, 1 grösseres Glas Curaçao, wenig Boretschkraut und 1 Flasche Rotwein und füge vor dem Auftragen mehrere Flaschen eisgekühltes Sodawasser zu.

Boretschkraut und Gurke werden zumeist vor dem Auftragen entfernt. Manche reiben auch noch Muskatnuss darüber.

42. Badminton auf andere Weise.

Man schneidet eine halbe abgeschälte Gurke in dicke Scheiben, giebt 200 g gestossenen Zucker, etwas geriebene Muskatnuss und 1 Flasche Rotwein darüber, lässt diese Mischung recht kalt werden, nimmt vor dem Auftragen die Gurke heraus und fügt dann recht kaltes Selterwasser (einige Flaschen) zu.

43. Englische Rotwein-Bowle mit Champagner.

2 Flaschen Rotwein mischt man mit 1/2 Flasche Sherry, giebt die Scheiben einer Zitrone — oftmals auch noch den Saft einer solchen — hinein, ferner einige Scheiben frische Gurke oder auch nur mehrere Gurkenschalen, sodann 1 Flasche recht kalten Champagner und eine oder mehrere Flaschen eisgekühltes Sodawasser.

44. Englische Champagner-Cup.

1 Glas Kognak oder Sherry, etwas Boretsch, frische Gurkenschalen oder Scheiben werden zusammen mit einer Flasche Champagner in einem Glaskrug kurze Zeit ziehen gelassen.

In die recht kalt aufzutragende Mischung giebt man noch einige Würfel Zucker und oftmals 1 Flasche Selters.

Eventuell wird auch noch Curaçao zugefügt, ebenso giebt man gern Ananas- oder in deren Ermangelung Apfelsinenscheiben hinein. Auch Erdbeeren.

Im übrigen beginnt man auch hier dann und wann vielseitig zu mischen, indem man neben Kognak und Curaçao auch noch Chartreuse zufügt.

45. Englische Champagner-Bowle [Cup].

1 Apfelsine, in Scheiben geschnitten, in gestossenem Zucker einschütteln und ziehen lassen, einige Zweige Boretsch oder Melissenkraut, 1 Flasche Champagner, 1/2 Flasche Selters, 1 kleines Stück Eis oder nur recht kalt gestellt. Die Kräuter werden nach einiger Zeit entfernt.

46. **Englische Gin-Bowle.**

(Englischer Wachholder-Punsch.)

1/2 l Gin (Wachholder-Branntwein) lässt man mit der fein abgeschälten Schale einer Zitrone, dem Saft derselben und 3 – 4 Esslöffel Zucker einige Zeit ziehen, giebt dann 2 Glas Maraschino, 1 Liter kaltes Wasser und vor dem Auftragen eisgekühltes Sodawasser zu.

47. **Amerikanische Bowle.**

(Mitgeteilt von Herrn Otto Kah, Baden-Baden.)

Man schäle eine frische Gurke, lege dieselbe mit der abgeschälten Schale in eine Bowle, giesse 1 Likörglas Worcestershire-Sauce, 1 Flasche leichten Bordeaux und 2 Flaschen Champagner brut dazu, lasse die Bowle 1/2 Stunde ziehen, nehme Gurke und Schale heraus und trage sie auf.

Wird von Amerikanern gern vormittags getrunken.

Kalter Punsch.

Ein grosser Teil der unter den warmen Punsch-Sorten mitgeteilten Mischungen schmeckt auch kalt — auf Eis gestellt — vorzüglich. Es werden hier deshalb nur wenige diesbezügliche Sondermischungen angegeben.

Die meisten dieser kalten Punsche werden in kleineren Mengen genossen, also in kleinen Gläsern einzeln aufgetragen und unterscheiden sich dadurch von den Bowlen.

Zum Verrühren nehme man stets eine silberne Kelle. Holzlöffel geben leicht schlechten Geschmack ab.

48. **Kalter Arrak-Punsch.**

(Einfach.)

Man drücke den Saft von 2 Zitronen oder Apfelsinen auf 350 g Zucker — wer den Geschmack noch kräftiger liebt, reibe die Schale einer Frucht vorher auf dem Zucker leicht ab — koche den Zucker

mit $1^1/_2$ l Wasser auf und füge dann, gut verrührend, ca. $^1/_2$ l Arrak zu. Dann gut erkalten lassen und auf Eis stellen oder in Flaschen füllen

49. Kalter Punsch mit Wein.

Man reibe von 1 Zitrone das Gelbe auf 300 g Zucker leicht ab, presse den Saft von 2—3 Zitronen darüber — ca. 30 g — lasse dieses mit 2 Flaschen gutem Weisswein bis ans Kochen kommen, gebe dann 1 grosses Weinglas Arrak oder Rum zu und lasse, gut verkorkt, auf Eis erkalten.

50. Kalter Punsch [feinkräftig].

(Auf kaltem Wege herzustellen.)

600 gr Zucker, worüber man den Saft von 3 — 5 Zitronen und 2 Flaschen Weisswein und $^1/_2$ l Wasser giesst, werden gut verrührt, sodann $^1/_2$ Flasche Arrak zugegeben und längere Zeit ziehen gelassen. Recht kühl auftragen.

An dem Zucker reibe, wer Vanillengeschmack liebt, etwas von einer Stange ab, dann nimmt man weniger Zitrone.

Man kann diesen Punsch beliebig mit Theewasser „verlängern", wenn man ihn weniger kräftig wünscht.

Theewasser wird überhaupt oft als Zusatz zu verschiedenen Punschen genommen.

51. Kalter Punsch auf andere Art.

Man reibe die Schale von 1 Zitrone und einer Apfelsine leicht auf $^1/_2$ Kilo Zucker ab, tauche diesen in Wasser, gebe dann den Saft obiger Früchte, sowie 3 Flaschen recht kalten Weisswein und event. etwas Arrak zu.

Wenn man mit Wasser verlängern will, mische man etwas Fruchtsaft darunter.

52. Russischer Eis-Punsch.

Reibe etwas Vanille an 600 gr Zucker ab, drücke Saft von 2 Zitronen und 2 Orangen darüber, $^3/_4$ l

Wasser, 2 Flaschen Rheinwein, 1/2 Flasche Arrak. Recht kalt auftragen. Gut verrühren. Verständnisvoll schlürfen!

53. Schwedischer Punsch.

Bekanntlich als Spezialität fertig käuflich. Die Hersteller haben zumeist eigene wohl gehütete Verfahren.

Der schwedische Punsch wird stets sehr kalt resp. frappiert getrunken.

250 g Kandiszucker koche man mit 3/4 l Wasser auf, presse den Saft von 3 Zitronen hinein und verrühre nun langsam mit silberner Kelle eine ganze Flasche guten Arrak damit. Nun schöpfe, giesse und bearbeite die Mischung so lange, bis sie einen feinen Syrup bildet.

Schwedischer Punsch gewinnt durchs Lagern. Man trinkt ihn entweder so wie er ist aus kleinen Gläsern — recht kalt — oder vermischt ihn mit Weisswein oder Champagner.

54. Schwedischer Punsch auf andere Art.

1 Flasche Weisswein bringe mit 500 g Zucker bis ans Kochen und verrühre dann langsam eine Flasche Arrak damit, wobei in Acht zu nehmen, dass die Mischung sich nicht entzündet.

Obiges ist natürlich auch eine vorzügliche Punsch-Essenz.

55. Maraschino-Punsch.

1 Kilo möglichst geläuterten Zucker, 3 — 4 Flaschen guten Rheinwein, 1/4 Flasche Arrak und 1/2 Flasche Maraschino lässt man längere Zeit kalt ziehen.

1 Flasche kalter Schaumwein ist natürlich ein weiterer vorzüglicher Zusatz.

56. Kalter englischer Rotwein-Punsch.

1 Flasche Rotwein, 1/4 Flasche Sherry, 1/2 Weinglas Maraschino, die Schale einer Zitrone und einen Zweig Boretsch lässt man recht kalt ziehen, seiht durch und fügt vor dem Auftragen ein grösseres Stück Roheis und 1 Flasche Selters zu.

Anstatt des Boretsch kann man auch frische Früchte verwenden.

57. Königs-Punsch [Punsch royal].

(Kalt)

Unter Königs-, Regenten-, Kaiser-, Georg IV.-Punsch u. s. w., überhaupt unter den Punschen mit hervorragenden Namen hat man lange Zeit Mischungen verstanden, in denen des Guten zu viel gethan wurde, so dass schliesslich kein Bestandteil zur Geltung kommen konnte.

Das folgende Rezept mag dies beweisen:

Auf 500 gr Zucker nahm man den Saft einiger Zitronen und Apfelsinen und goss nun darüber: 1 Flasche Rhein-, 1 Flasche Rotwein, ebensoviel Thee, 1 Flasche Champagner, ½ Flasche Arrak, ebensoviel Maraschino und schliesslich noch die gleiche Menge Ananassyrup.

Entschieden empfehlenswerter sind die folgenden — bei denen der Champagner eine Hauptrolle spielt — mit obigen Namen zu belegen:

58. Weisser Königs-Punsch.

(Kalt.)

100 g Zucker werden mit ¼ l Wasser zu einem Syrup gekocht, etwas dünne Schale einer Zitrone und einer Apfelsine hineingegeben, dann der Saft von je 2 Zitronen und Orangen zugefügt und wenn kalt mit 1 Flasche gutem, recht kaltem Weisswein und 2 Flaschen ebensolchem Schaumwein verrührt. Eventuell noch etwas Maraschino zufügen.

59. Roter Königs-Punsch

wird wie oben bereitet, nur anstatt Weisswein Rotwein genommen. Ist aber weniger beliebt.

60. Regenten-Punsch.

(Leichter Champagner-Punsch.)

Auf 250 g Zucker giesse man ½ Flasche Arrak, werfe die dünne Schale einer halben Zitrone dazu, giesse 1½ l kochendes Wasser und den Saft von 4 Zitronen zu und vermische dies, wenn recht kalt, mit mehreren Flaschen recht kaltem Schaumwein. Hierzu eignet sich vorzüglich Frucht-Champagner.

61. Kaiser-Punsch.

(Champagner-Punsch.)

250 g Zucker lasse man mit 1 l Wasser klären, füge dann den Saft von 5 Zitronen und ¼ l Arrak

zu und wenn recht kalt, giesse 2—3 Flaschen Champagner darüber.

Man kann auch etwas Erdbeer- oder Ananas-Gefrorenes noch hineingeben.

62. Ananas-Punsch.

$^1/_2$ oder $^1/_1$ frische Ananas schneide in Scheiben, schüttele sie in 100 g gestossenem Zucker ein, lasse sie $^1/_2$ Stunde ziehen, gebe 1 Flasche recht kalten guten Weisswein und 2—3 Flaschen Champagner darüber.

63. Pfirsich-Punsch.

6 reife Pfirsiche werden geschält und dann wie oben verfahren.

64. Gefrorener Punsch.

(Eis-Punsch.)

Auf 500 g Zucker reibe man die Schale einer halben Zitrone ab und behalte das Abgeriebene zurück. Unterdessen kocht man den übrigen Zucker mit $^3/_4$ l Wasser auf und vermischt dann obiges, sowie den Saft von 6 Zitronen (= 75 g) damit.

Wird dies nun in der Gefrierbüchse gefroren, so erhält man eigentlich Zitronen-Eis.

Gibt man dann zu obiger Mischung $^1/_8$ l feinen Rum oder Arrak, so hat man Punsch.

Da Alkohol bekanntlich nicht friert, so verhindert der Arrak ein Festfrieren der Masse, die infolgedessen dickflüssig bleibt.

In Italien ist es nun Sitte, unter die gefrorenen Punsche den steifgeschlagenen Schnee mehrerer Eiweiss (meringue) zu mischen und mit zu frieren. Dies ist der italienische Punsch, bei uns hauptsächlich unter dem Namen römischer Punsch — Punsch romain — bekannt.

Unsere Eis-Punsche, Punsch-Eis, gefrorener Punsch u. s. w. entsprechen mehr oder weniger den italienischen Sorbets, deren Rezepte später folgen.

Durch den verschiedenartigen Zusatz feiner Liköre, Säfte u. s. w. ist in diesen Arten natürlich die grösste Mannigfaltigkeit geschaffen worden.

Zu den gefrorenen Punschen nimmt man als weiteren vorzüglichen Zusatz auch sehr gern ½ Flasche Champagner.

Im übrigen kann man überall den Schnee von 2 bis 3 Eiweiss mitfrieren lassen.

65. Eis-Punsch.

Man reibe die Schale von einer halben Orange und einer halben Zitrone auf 1 Kilo Zucker ab, gebe den Saft von je 4 Zitronen und 4 Orangen, sowie 1½ l Wasser darüber und lasse diese Masse in der Gefrierbüchse frieren. Sodann rührt man ¼ l Arrak und wenn der Punsch noch feiner werden soll, ½ Flasche Champagner darunter. Aufgetragen wird die dickflüssige Masse in kleinen Henkel- oder sonst geeigneten Gläsern.

66. Eis-Punsch mit Gefrorenem.

Man nehme ein gutes Orangengefrorenes, verrühre ½ Flasche guten Weisswein, 1 Glas Arrak und ½ Flasche Champagner damit.

67. Eis-Punsch schnell zuzubereiten.

Man verfährt wie im vorhergehenden. Anstatt Champagner nimmt man etwas Selters, dafür etwas mehr Arrak oder einen anderen feinen Likör.

68. Eis-Punsch schnell auf andere Art.

Mische unter Zitronen-Gefrorenes etwas fertige Punsch-Essenz oder schwedischen Punsch, ebenso noch wenig Arrak, event. mit etwas Selters gemischt. Hierzu eignet sich jedes andere Wasser-Gefrorene.

Eis-Punsch wird möglichst mit Strohröhrchen aufgetragen.

69. Eis-Punsch auf andere Art.

Reibe eine halbe Zitrone und eine halbe Orange auf Zucker ab, gebe den Saft von 6 Zitronen und der Orange darüber, versüsse mit geläutertem Zucker,

verrühre alles mit ½ Flasche Weisswein, lasse frieren und füge dann ein grosses Glas Arrak zu.

70. Gefrorener Champagner-Punsch.

Man zerschlage 250 g Zucker, giesse soviel Wasser darüber als zum Auflösen notwendig. Saft von 6 Zitronen (= 75 g), ¼ l Arrak und 2—3 Flaschen Champagner, was man nun dickflüssig gefroren serviert.

Wenn recht kalt, ist dies auch ungefroren eine vorzügliche Champagner-Bowle

71. Römischer Punsch [Punsch à la romaine].

Auf 500 g Zucker reibe die Schale von 1 Zitrone und 1 Orange leicht ab, gebe den Saft von 3 Zitronen (= 40 g) und von 3 Orangen darüber und vermische dies alles gut mit ½ Flasche Rheinwein, ¼ Flasche Arrak, 1 Glas Maraschino und ½ Flasche Champagner.

Nachdem dickflüssig gefroren, mische man damit den festen Schnee von 4—5 Eiweiss unter den 60 g Zucker gezogen und lasse das Ganze noch eine Weile frieren.

72. Römischer Punsch auf andere Art.

Man kann natürlich von vornherein jedes andere Frucht-Gefrorene, z. B. Kirsch, Ananas, Pfirsich u. s. w. verwenden und Zusätze ausser von Rum, Kognak, Arrak auch von allen erdenklichen Likören machen. Auch verwendet man wohl etwas Rahm-Gefrorenes, welches man mit Sherry, Kirschwasser, feinen Süssweinen, Punsch-Essenzen oder feinen Fruchtsäften versetzt.

Doch sollen beim römischen Punsch die zu Schnee geschlagenen Eiweiss (meringue italienne) nie fehlen.

73. Römischer Punsch [Punsch à la romaine] schnell zu bereiten.

Unter Berücksichtigung des vorher Gesagten kann man die vielfachsten Geschmacksmischungen herstellen und nach den eigenen Kompositionen auch eigene Phantasienamen schaffen.

Man mengt ausser dem beliebig zu wählenden Likör oder dergleichen (siehe vorige Nummer) noch steifen Eiweissschnee unter ein vorrätiges Fruchteis

und giebt zumeist oben auf die Schale Schlagsahne, über die man mit Rotwein oder Likör einen farbigen Streifen zieht.

Die nächstliegende Mischung ist übrigens Zitronenpunsch-Essenz.

Sorbets*) [Scherbette]

Granite und Eis-Kaffees.

Im Orient versteht man unter Sorbet einen alkohollosen Kühltrank aus Wasser, Zucker und Fruchtzusätzen. Durch die letzteren bietet sich eine mannigfache Abwechselung. Die einfachsten bestehen dort aus gestossenen Rosinen oder Feigen mit Wasser und Zucker vermengt, die feineren aus Kirschen, Pfirsichen, Granatäpfel, Ananas, überhaupt aus allen erdenklichen Fruchtzusätzen, in Eis gekühlt, mit frischen Früchten angefüllt und oftmals zum Ueberfluss mit wohlriechenden Essenzen, ja, sogar mit Moschus, versetzt.

Nun ist bekanntlich Italien das Ursprungsland nicht nur der Konfitüren, sondern auch der Limonaden und des Gefrorenen. Und da noch heute in diesem, dem Bier- und Weingenuss weniger zuneigenden Lande, gerade derartige Erfrischungen sehr gesucht sind, so hat man sich neben den abwechslungsreichen Limonadentränken und den vielseitigen Gefrorenen-Sorten auch des türkischen Sorbets bemächtigt. Von Italien aus, welches den einfachen Mischungen von Fruchtsäften und Wasser auch noch Wein oder Liköre zusetzte und diese zum Frieren brachte, hat sich dieses Halbgefrorene auch nach dem nördlichen Europa eingeführt.

Unter Sorbet versteht man also heute ein Fruchteis mit Wein oder Spirituosen resp. Likören gemischt, welches eine dickflüssige Masse darstellt, ähnlich dem bei uns üblichen Eispunsch, Punscheis, geforenem Punsche u. s. w.

Die Herstellung desselben geschieht nun auf zweierlei Weise: entweder man bereitet ein besonderes Sorbet, was bei grösseren Diners u. s. w. geschieht, oder man hilft sich — besonders im Kaffeehaus — mit vorhandenem Gefrorenem.

74. Sorbet schnell zuzubereiten.

Man vermischt Fruchteis — möglichst mehrere Sorten — mit etwas Rum, der am häufigsten verwendet wird, Kognak, Arrak, Kirschwasser oder irgend einen andern Liqueur oder einen feinen Wein (Sherry, Madeira u. s. w. Champagner). Siehe die nächsten Rezepte.

*) Deutsch schreibt man Sorbett, doch wurde hier Sorbet als internationaler Ausdruck beibehalten.

75. Erdbeer-Sorbet.

1 Liter reife Erdbeeren werden durchgetrieben mit 1/2 l kalten Zuckersaft — oder 250 g in Wasser getauchten Zucker — und dem Saft einer Zitrone verrührt, dann entweder mit Arrak, Weisswein, Sherry, Champagner, Ruster und dergl. verarbeitet resp. gefroren.

76. Sorbet von Ananas.

Man vermengt den Saft von 2 Apfelsinen oder Zitronen mit 1/2 l Ananassyrup — man kann auch etwas Frucht hineinschneiden —, bringt dies zum Gefrieren und rührt dann 1/4 l Weisswein und einige Gläschen Arrak oder Kirschwasser darunter.

Auch kann man 1/2 Flasche Champagner zugeben, muss dann aber noch eine Zeit frieren lassen.

Gibt man unter obiges noch den steifen Schnee von 4 Eiweiss, so ist es römischer (Ananas-) Punsch.

77. Maraschino-Sorbet [Scherbett].

Man mische ein fertiges Frucht-Eis mit Maraschinoliqueur nach Geschmack, man kann auch etwas Wein resp. Champagner zufügen, resp. den Maraschino mit wenig Selters vermischen.

78. Madeira-Sorbet [Scherbett].

Frucht-Eis mit Madeira verrührt.

79. Chartreuse-Sorbet.

Wie oben. Anstatt Maraschino Chartreuse. Auf diese Weise kann man jedes beliebige Scherbett herstellen.

80. Pfirsich-Sorbet.

Schäle 8 reife Pfirsiche, zerdrücke sie, gebe den Saft von 2 Zitronen und einer Apfelsine zu, vermische mit 1/2 l Zuckersyrup, gefriere und arbeite dann 1 Flasche Chablis, Sauterne oder guten Rheinwein darunter.

81. Yankee-Sorbet [à l'americaine].

Fruchtsyrup, Wasser, Rheinwein, Zitronensaft.

82. Sorbetto [Alkoholloses Getränk].

(Italienisches Originalrezept).

Man gibt in starkem Zuckersyrup eingemachte Früchte – vorwiegend Steinfrüchte, wie Pfirsiche, Kirschen, Reineklauden, Mirabellen, auch wohl Johannisbeeren u s w. — mit entsprechendem Zuckersaft in ein Glas, darauf ein Esslöffel klein gehacktes Eis, füllt das Glas mit frischem oder Mineralwasser auf und serviert mit Röhrchen und kleinem Löffel. Man kann also hierzu feine Büchsenkompotts nehmen.

Eis-Kaffee.

Granite und Gramolata.

Die letzteren zwei sind italienische Erfrischungen: körnig (grieslich) gefrorene Limonaden resp. leichte Punsche. Sie sind also den Sorbets ähnlich, nur flüssiger. Es werden auch hier meist Fruchtsäfte oder Thee und Kaffee verwendet, sodass man von leicht gefrorenen Limonaden, von gefrorenem Kaffee u. s. w. sprechen kann.

Von diesen Graniten gibt es eine ganze Anzahl, am einfachsten ist

83. Zitronen-Granita,

eine kräftige und süsse Limonade halb gefroren, resp. einfach in weithalsigen Flaschen in Roheis bereitstehend.

Aehnlich wird die einfache

84. Kaffee-Gramolata

behandelt. Gleiche Teile starker Kaffee und einfacher Zuckersyrup werden in Glasflaschen in Roheis mit wenig Salz bis zu einer dickflüssigen Masse gefroren, resp. darin aufbewahrt.

85. Kaffee-Granita.

$^1/_2$ l starker Kaffee wird mit 250 g aufgelösten Zucker gefroren, vor dem Anrichten zieht man Schlagsahne darunter, resp. gibt Schlagsahne obenauf.

86. Theegranit.

1 l guten russischen Thee mit Zusatz von etwas Vanille lasse man mit $^1/_2$ l dicken Zuckersaft frieren und mische dann $^1/_2$ l Schlagsahne darunter.

87. Eis-Kaffee.

Die Zubereitung desselben in Italien ist unter den Graniten ersichtlich; in Österreich und Deutschland ist dieselbe je nach den Gegenden sehr auseinandergehend.

Ursprünglich verstand man darunter nur in Eis gestellten Kaffee (Melange) dem man dann noch recht kalte Schlagsahne obenauf gab

Diese Zubereitungsweise hat sich noch in verschiedenen Städten erhalten.

Neuere Zubereitungen.

Guter starker Kaffee wird mit Schmetten und Zucker nach Geschmack versetzt und in der Gefrierbüchse zu einer dickflüssigen Masse gefroren. Er wird dann in Gläsern serviert, wobei auf jede Portion geschlagener Rahm (Schmetten) mit oder ohne Vanillegeschmack, gegeben wird.

Oder: Mokka wird mit gebranntem Zucker stark versüsst, leicht gefroren, vor dem Anrichten mit Schlagsahne durchzogen, resp. solche darauf gegeben.

Anderwärts wiederum wird der starke schwarze Kaffee nicht allein mit Zucker, sondern bereits vor dem Frieren mit geschlagenem Rahm (Schmetten) vermengt.

In Österreich sowohl wie in Deutschland bereitet man auch wohl „Eis-Kaffee“ derart, dass man Vanille-Gefrorenes mit starkem kalten Kaffee vermengt oder einfach in denselben das Gefrorene hineingiebt und nun mit Röhrchen serviert.

88. Eis-Kaffee wie in Norddeutschland vielfach üblich.

Man nimmt $^1/_2$ Kaffeeglas Vanille-Gefrorenes, rührt dasselbe mit gezuckertem recht kaltem schwarzen Kaffee ab, so dass die Mischung dickflüssig ist, gibt dann eine Kappe von Schlagsahne darauf, bestreut sie mit vanillirtem Zucker und serviert mit 2 Strohhalmen.

89. Eis-Kaffee

auf andere deutsche Art.

Starker schwarzer Kaffee, Zucker und gekochter Rahm werden abgerührt in Eis gestellt, beim Anrichten ein grosser Löffel Vanille-Eis hineingegeben.

90. Eis-Kaffee.

Münchner Rezept von Herrn C. Ziegler.

1 Pfund Zucker, 1 Stange Vanille, 2 l Rahm ½ l starker Mokka, 20 Eidotter gut verrührt und unter ständigem Schlagen aufs Feuer gesetzt, bis es anfängt zu kochen, dann schnell vom Feuer durchs Sieb gegossen, wenn erkaltet gefroren und dann in Stengelgläsern mit viel Schlagsahne und 2 Strohhalmen serviert.

91. Eis-Kaffee.

(Österreichisches Rezept).

Bringe 1 l Rahm zum Sieden, gebe 125 g gemahlenen Kaffee hinein, lasse ziehen, seihe durch, vermenge mit 250 g Zucker und friere, wenn erkaltet, die Masse zu dickflüssigem Brei.

92. Eis-Thee.

½ l geschlagenen süssen Rahm vermenge man mit 1 Tasse starken Thee, Zucker nach Geschmack und 2 Esslöffeln Rum und lasse dann wie Eis-Kaffee dickflüssig gefrieren.

93. Eis-Thee auf russische Art.

Starker Thee wird in Eis gestellt, dann mit Zucker und 1 Stück Zitrone serviert und vorher noch 1 Stück Roheis hineingegeben.

94. Eis-Schokolade.

½ l Rahm, 75 g feine Schokolade und ebensoviel Zucker lässt man dickflüssig gefrieren

Vielfach versteht man darunter gekochte Schokolade nur in Eis gestellt — also eiskalte und mit einer Kappe Schlagsahne serviert

Auch ist es mancherorts üblich, in die kalte Schokolade einen Löffel voll Vanilleneis zu geben.

95. Spanischer Eis-Kaffee.

5 Teile geröstete Mandeln, 3 Teile Kaffeebohnen werden gemahlen, mit Rahm und Zucker durch kochen leicht vermengt, mit einigen Eigelb abgezogen und dann leicht gefroren.

95b. Spanische Milch.

(Halbgefrorenes).

Reibe 100 g abgebrühte und geschälte süsse Mandeln — mit einigen bitteren darunter — mit Milch fein, gebe 200 g Zucker und $^3/_4$ l Milch zu und lasse halb gefrieren.

96. Choka.

Pariser Getränk. Geschmackssache.

Man kocht die Schokolade wie gewöhnlich (mit Milch) und mischt diese mit dem unterdessen zubereiteten (schwarzen) und ein wenig versüssten Kaffee. 3 : 1; gut quirlen. Obenauf Schlagsahne.

Zugabe gestossener Zucker zum eventuellen Versüssen.

Kalte Milch- und Rahmpunsche.

97 Ambrosia

$^1/_2$ l Rahm (Schmetten), etwas Vanille, Zucker nach Geschmack, 1 Likörglas Kirschwasser und einige Esslöffel geschnittene Ananas (in Ermangelung Ananassyrup) werden gut durcheinander geschlagen und einige Zeit auf Eis gestellt

98. Crême sambaglione

(italienisch).

6 Eigelb werden mit 2 Gläsern Madeira und 100 g Zucker bis zum Dickwerden über Feuer mit dem Schneebesen geschlagen, in Gläser gefüllt und auf Eis gestellt.

99. Sillabub [Kalter Weinrahm].

Gilt als ursprünglich englisches Getränk.

Auf 250 g Zucker reibe die Schale einer halben Zitrone ab, gebe den Saft einer solchen darüber, löse den Zucker mit $^1/_2$ Flasche recht kaltem Weiss-

wein auf und vermenge, wenn der Zucker völlig geschmolzen, alles dies mit reichlich 1/2 l gutem ungekochten und recht kalten Rahm (Schmetten).

Diese Mischung wird nun längere Zeit auf Eis gestellt. Wenn recht kalt geworden, schlägt man sie zu einem dicken Schaum und trägt dann in kleinen Henkelgläsern oder in Champagnerkelchen auf.

Manche nehmen anstatt des Weissweins auch Sherry.

Um ein schnelles Erkalten herbeizuführen, gibt man auch wohl die Mischung auf kurze Zeit in die Gefrierbüchse, nimmt sie dann wieder heraus und schlägt sie schaumig.

100. Kalter Crême-Punsch.

Dauergetränk.

Auf ca. 350 g Zucker presse man den Saft von zwei Zitronen, koche mit 1 l Wasser auf — wenn erwünscht auch mit etwas Vanille — verrühre, nachdem vom Feuer genommen, 1/2 Flasche Arrak damit und füge, die Mischung sehr heiss erhaltend, ohne kochen zu lassen — 1 l vorher heissgemachte Milch unter beständigem Rühren zu.

Sodann schlage man die Mischung kalt und stelle sie auf Eis. Muss sehr kalt — in Gläsern — gereicht werden. Man kann sie auch auf Flaschen füllen, da lange haltbar. Vor dem Gebrauch dann in Eis zu stellen.

101. Indischer Punschschaum

(für 6 Gläser.) 250 g gestossener Zucker, 4 Dotter, etwas gestossene Vanille und der Saft einer Zitrone werden gut schaumig gerührt, sodann 1/5 Liter starker abgekühlter Thee, 1/8 Liter Rum und 1/4 Liter kalte Milch dazu gegeben und schliesslich 4 Eiweiss zu festem Schnee geschlagen, mit dem Obigen gut vermischt und der Punsch nun gleich in Gläsern auf Eis gestellt.

102. Kalter Milchpunsch.

Die Schale von 1 Zitrone reibe man auf 100 g Zucker ab, giesse 1/2 Liter kochende Milch darüber

und verrühre damit 1/4 Liter Rum oder Kognak. Wenn erkaltet, mischt man nun frisches Wasser nach Belieben zu oder füllt den Extrakt auf Flaschen.

103. Kalter Milchpunsch
auf andere Art.

300 g Zucker, Saft und Schale von 2 Zitronen, 3/4 Liter heisse Milch, ebensoviel heisses Wasser, 1/2 Stange Vanille und 1 Flasche Arrak werden in obiger Reihenfolge vermengt, fest zugedeckt stehen gelassen und die – zunächst geronnene Milch über sterilisirte Watte filtriert.

104. Rum-Milchpunsch.

Je 1 Liter kochende Milch und siedendes Wasser werden mit 300 g Zucker und 1/2 Flasche Rum gut verrührt, verdeckt ziehen gelassen und dann erkaltet auf Flaschen gefüllt.

Wird zumeist aus der Flasche — möglichst vom Eis in kleinen Sherrygläsern aufgetragen.

105. Sahnen- (Rahm-) Punsch.

Den Saft von 5 Citronen und 5 Orangen, sowie eine kleine Dosis Bischof-Essenz und 1 Kilo Zucker gibt man in ein Gefäss, sodann 1 1/2 Liter kochendes Wasser, 2 Liter frische Milch und 1/2 Flasche Rum dazu. Gut verrühren. Hält sich auch auf Flaschen gezogen sehr lange.

106. Meringue italienne.

Eiweissschnee und Zucker vermengt, gefroren. (Wird zumeist unter die gefrorenen Punsche gezogen; siehe römischer Punsch.)

Einige beachtenswerte weitere kalte Getränke.

107. Süsse Kanne.

Kalter Weisswein, Zitronenscheiben und Zucker nach Geschmack lässt man einige Zeit ziehen. Manche geben auch etwas ganzen Zimmt hinein, was weniger ratsam ist.

108. Landsturm- oder Landwehrpunsch

(veraltete Bezeichnung.)

Kalter Weisswein, dünn abgeschälte Zitronenschale, die einige Zeit vorher hineingegeben werden muss, Zucker nach Geschmack. Manche reiben noch Vanille am Zucker ab.

109. Dummer Junge.

Man lässt 1 ganze Flasche Weisswein und 1/2 Flasche Rotwein über die ganz fein abgeschälte Schale einer Zitrone, die hinter Eis auf der Kelle liegt, laufen. Zucker nach Geschmack.

110. Menschenfeind.

Gebe in eine Saucière ein grosses Stück Eis, tröpfele Zitronensaft darauf, lege etwas Zucker (ein Stück) und die Schale einer Zitrone dazu und lasse nun eine Flasche deutschen Schaumwein oder Erdbeer- oder Stachelbeer-Champagner derart darüber laufen (giesse stets auf das Eisstück, welches hinten liegen muss), dass der Wein gleich in die Champagnergläser rinnt.

111. Fletsch

(ein leichter Kühltrank.)

Man reibe 3 Zitronen leicht auf Zucker ab, giesse 2 l Rotwein und ebensoviel Wasser darüber und versüsse nach Geschmack.

Kalte Einzel- und Kaffeehaus-Getränke.

Der Ursprung derselben ist, was die Limonaden, Gefrorenen u. s. w. anbelangt, auf Italien, bezüglich der vielseitigen Mischgetränke ohne und mit Spirituosen versetzt und unter Zugabe von vielem Roheis in das Getränk selbst, auf Amerika zurückzuführen.

In Italien wurden zuerst unsere heutigen „Bonbons“ und zwar als teure Apothekerwaren hergestellt und fanden reissenden Absatz nach dem Auslande. Als sich später auch Deutsche in ihrem Heimatlande mit deren Herstellung befassten, entstanden so bei uns die ersten Apotheken, welche anfangs von Zuckerbäckern betrieben wurden.

In Italien erfand man ferner nicht nur die Liköre, sondern auch die Limonaden, und Italiener waren es, welche

diese in Paris einführten. Und Nachkommen dieser Italiener kamen später auf die Idee, die Limonaden zu frieren und erfanden so (in Paris) das Gefrorene, d. h. anfangs nur Fruchteis. Auf das Rahmeis — ursprünglich gefrorene Butter genannt — kam man erst bedeutend später.

Merkwürdiger Weise hatte man lange zu kämpfen, bevor man dem Gefrorenem einen grösseren Anhängerkreis gewinnen konnte.

Wer in Frankreich und Italien gewesen ist, wird sich der vielerlei Fruchtsäfte und ähnlicher Präparate — die Fruchtsäfte werden Sirop genannt — erinnern, welche in den Kaffeehäusern verabreicht werden, und ebenso gross ist die Auswahl unter den gefrorenen, halbgefrorenen und ähnlichen Erfrischungen.

Die Reichhaltigkeit derselben steht natürlich in engstem Zusammenhang mit der Lebensweise in diesen Ländern, wo man dem reichlichen Bier- und Weingenusse — auch von männlicher Seite — derartige Erfrischungen vorzieht.

Ein französischer Emigrant war es dann, der 1794, also vor reichlich 100 Jahren, das Fruchteis in Amerika rationell einführte und seit jener Zeit ist Amerika das Land der Ice-Creams geworden, ebenso wie es uns durch seine Eisgetränke bekannt ist. Um deren schädigenden Einfluss einigermassen zu mildern, griff man dann zu den eigenartigsten Mischungen mit wärmenden Spirituosen und Gewürzen.

Zum Geniessen der Cobbler, Limonaden und anderer Eisgetränke gibt man jedem Gaste 2 Strohröhrchen. Neuerdings bringt man von England aus auch zierliche Papierröhrchen in den Handel. Mittels der Röhrchen hat man erstens einen längeren und volleren Genuss, sodann gelangen auf diese Weise die kalten Flüssigkeiten nur langsam und bereits etwas abgekühlt in den Magen.

Amerikanische Getränke [american drinks.]

Die amerikanischen „Getränke-Bars" sind berühmt, und der dahinter waltende „Bartender" ist eine gewichtige Persönlichkeit.

Dieser hat ausser den verschiedensten Gläsern und Geräten alle nur erdenklichen Liköre, Säfte, Weine, Spirituosen, Mineralwässer, Zuckersirupe, Gewürze und Gewürzextrakte, sowie vielerlei frisches Obst und natürlich Roheis in grossen Mengen in seinem Bereiche und stellt nun jedem seine Mischung nach persönlichem Wunsch und Geschmack her. Auch Eigelb und Eiweiss spielt eine Rolle.

Ein Teil der Mischungen erfordert nur ein entsprechendes Verrühren, bei komplizierteren bedient man sich aber der Schüttelbecher. Es sind dies 2 grosse, am Rande genau zusammenpassende Gläser, in welchen nun die Mischung zugleich

mit einer entsprechenden Menge Roheisstückchen so lange herüber und hinüber geschüttelt wird, bis — „all right.“ In Ermangelung solcher Schüttelbecher hilft man sich mit einem grossen Glas und darauf passenden Deckel.

Bei den meisten kalten Getränken werden die Gläser mit sehr kleinstückigem (gehobelten) Roheis voll gefüllt und dann in Amerika zumeit mit frischen Früchten: Himbeeren, Ananasscheiben, Weintrauben, Pfirsichen, Johannisbeeren u. s w. vermengt resp. obenauf voll gehäuft garniert und zwar nicht nur jedesmal mit einer Sorte, sondern vielfach mit einer ganzen Auswahl.

Erwähnt sei dabei, dass bei einem grossen Teile der „american drinks“ beim Mischen des Guten zu viel getan wird, und dann folglich von einem feineren oder spezifischen Geschmack keine Rede sein kann: ländlich, sittlich.

Da vom persönlichen Geschmack viel abhängend, sind die Zubereitungsweisen in Folge dessen sehr verschieden.

Im grossen ganzen unterscheidet man 2 Hauptarten: „long drinks“ und „schort drinks“, d. h. also lange mit reichlichem Zusatz von Mineralwasser oder dergl. und Roheis, und kurze in kleinen Gläsern, die zumeist vorher im Schüttelbecher mit Eis erzeugt und dann ohne Eis und weitere Zugaben als „konzentrierte Getränke“ in kleinen, flachen Henkelgläsern oder dergl. verabreicht werden.

Die Benennungen einzelner „american drinks“, die in der Bereitung oft auf dasselbe hinauslaufen, sind hier und da drollige Schlagwörter, wie wir sie z. B. in Deutschland bei Likör-Namen finden So gibt es, da z. B. a spanish delight (Spanischer Genuss); a fishermans prayer (eines Fischers Gebet), an old Chums reviver (des alten Chums Wiederbeleber); a chest protector (Brustschützer) u. s. w. The sam ward, the settler, the too-too u. s. w. sind weitere solche Phantasie-Namen.

Die bekanntesten amerikanischen Getränke sind die

Cobblers und Cocktails.

Die Cobblers sind alle „lange Getränke“: Mischungen von Wein, Spirituosen, Zucker, etwas Wasser und dann das Glas mit zerstückeltem Roheis angefüllt, gut verrührt und mit Röhrchen serviert.

Die Cocktails sind „kurze Getränke.“ Die Zubereitung resp. Zusammenstellung ist wie bei den Cobblern Aber wie schon erwähnt, werden sie nach dem gehörigen Vermischen so zu sagen „abgegossen“ vom Eis, nachdem genügend gekühlt, getrennt, durchgeseiht und in kleinen Gläsern ebenfalls mit Röhrchen aufgetragen.

112. Sherry Cobbler.

Von den vielen in Amerika bereiteten Cobblern ist dieser im Lande selbst sowie im Auslande der

bekannteste. Auf dem Kontinent hat derselbe sich besonders seit den 70er Jahren eingebürgert.

Man verrührt 1/2 Esslöffel Zucker mit etwas Wasser, füllt das Glas mit feinen Eisstückchen und giesst dann Sherry darüber, sodann wird das Ganze gut verrührt und vor dem Auftragen 1 dicke Scheibe Orange und eine solche von der Zitrone an der Seite derart ins Glas gesteckt, dass dieselben zur Hälfte herausragen.

Vielfach gibt man obenauf auch ein klein wenig Rotwein, was besonders dem Ansehen dienlich ist. Ebenso zumeist noch etwas Zucker extra.

Wie bereits erwähnt, gibt man in Amerika obenauf auch noch allerlei frische Früchte, Ananasscheiben, Weinbeeren, Johannisbeeren etc., was auf dem Continent weniger üblich ist. Eine Scheibe Apfelsine — oder zwei — nebst einer Scheibe Zitrone genügen vollständig, doch sollte man die erstere nie fehlen lassen.

Manche lieben auch einen Zusatz von Mineralwasser resp. künstlichem. Auch reibt man wohl vorher den zu verwendenden Zucker an einer Zitrone ein wenig ab. Manche Bartenders schütteln den Cobbler wohl auch so lange aus einem Glase ins andere, bis er eine dickflüssige Masse bildet.

113. **Sherry-Cobbler**

auf andere Art.

1/2 Theelöffel Zucker, Ananassaft nach Belieben mit etwas Wasser verrühren, kleinstückiges Eis, 1 grosses Glas Sherry. Ebenso kann man Apfelsinenpunsch-Essenz etc. statt Ananas nehmen.

114. **Portwein-Cobbler.**

1/2 Esslöffel Zucker, 1 kleines Glas Zitronen-, Apfelsinen- oder Ananas-Punschessenz, etwas Wasser werden gut verrührt, das Glas mit gestückeltem Eis gefüllt und Portwein darüber gegossen und mit Strohröhrchen und etwas Zucker extra aufgetragen, nachdem man in das Glas noch vorher eine Scheibe Zitrone gesteckt. hat.

In Ermangelung von Punschessenz gebe man etwas Zitronensaft und dann mehr Zucker zu.

115. Weisswein-Cobbler
(amerikanisch.)

Zucker oder Zitronensyrup löst man in etwas gewöhnlichem oder Mineralwasser auf, füllt das Glas mit gewöhnlichen Roheisstücken, giesst Weisswein darüber und garniert dann zumeist obenauf die Früchte, Orangenscheiben, Weintrauben etc. Wie bei allen derartigen Getränken gibt man 2 Strohhalme zu.

Für unsere Verhältnisse dürften sich die nachfolgenden Früchte-Cobbler — die richtig genommen unsere Bowlen in Cobblerform darstellen — besser eigenen.

Jedenfalls gebe man zum Weisswein-Cobbler etwas Fruchtsaft resp. einige Orangescheiben.

116. Rotwein-Cobbler.

Man vermenge 2 Theelöffel Zucker mit wenig Wasser, einigen Tropfen Bischofessenz und etwas Zitronensaft, fülle das Glas mit zerkleinertem Eis ca. $^3/_4$ voll und giesse Rotwein darüber.

117. Kognak-Cobbler

nur von Kognak wird weniger getrunken. Man nimmt vielmehr zumeist neben dem Kognak noch einen andern durchschmeckenden Likör, z. B. Curaçao, süsst etwas nach, füllt das Glas mit Eisstückchen und gibt 2 Zitronen- oder Orangescheiben darauf. Wie zu allen derartigen Getränken gehören auch hier Strohröhrchen zum Trinken.

118. Kirschwasser-Cobbler.

1 Theelöffel Zucker, 1 Glas Chartreuse und etwas Zitronensaft verrührt man mit etwas Wasser, füllt das Glas mit zerkleinertem Eis und dann Kirschwasser darüber (gut verrühren)

Ein Zusatz von Zitronen- oder Ananas-Syrup ist ebenfalls sehr gut, dann fällt natürlich Zucker und Zitronensaft weg.

119. Whisky-Cobbler.

Verrühre 1 Theelöffel Zucker mit etwas Wasser und reichlichem Esslöffel Zitronen- oder Ananassyrup,

fülle das Glas mit zerkleinertem Eis, dann reichlich Whisky darüber und verrühre gut.

120. Ananas-Cobbler.

Man verfahre wie oben, reichlich Ananassaft, etwas Zitronensaft, Weisswein. Noch angenehmer wirkt das garnieren mit 1 Scheibe conservierter oder frischer Frucht.

121. Pfirsich-Cobbler.

Man behandelt gut gezogene Pfirsich-Bowle wie Cobbler, füllt also das Glas ganz mit Eis, gebe dann aber noch etwas Curaçao, Maraschino oder Kirschwasser zu und garniere mit frischen Pfirsichscheiben.

122. Champagner-Cobbler.

Etwas Ananassyrup mit Selter wird in ein extra grosses Kelchglas gegeben, dieses mit zerkleinertem Eis angefüllt, Champagner darüber geschenkt und mit einigen Scheiben Apfelsinen an der Seite (im Glase) aufgetragen.

Cocktails.

Es wurde bereits erwähnt, dass die Cocktails „kurze Getränke" sind, die wie Cobblers in grossen Gläsern mit Eisstücken gut verrührt und verschüttelt werden, dann aber durchgeseiht — also vom Eise getrennt und der Extrakt in kleinen Henkelgläsern (oder flachen Sherry-Gläsern) mit Strohröhrchen aufgetragen wird. Es wurde schon gesagt, wenn man keine Schüttelbecher hat, benützt man 1 grosses Glas und einen darauf schliessenden Deckel. Zum Durchseihen braucht man ein feines Siebchen von Silber.

Da wo Zitronen- resp. Ananassyrup steht, kann man natürlich, wenn solcher nicht bei der Hand, Zucker und frischen Zitronensaft verwenden.

Zur Beachtung beim Anrichten und Auftragen der Cocktails.

Zu den meisten Cocktails nimmt man einen kleinen flachen Henkelbecher oder ein entsprechendes möglichst flaches Glas.

In Ermangelung anderer nimmt man flache Madeira-Gläser oder kleinere flache Champagner-Schalen.

Der Rand des Glases wird erst in Zitronensaft und dann in gestossenen Zucker getaucht, dann der Extrakt behutsam hineingegossen und schliesslich mit einem Stückchen fein abgeschälter Zitrone über den Rand (also halb in der Flüssigkeit)

hängend, aufgetragen. Es soll dadurch einem Jeden Gelegenheit gegeben werden, den Extrakt durch den Zitronenzucker resp. die Schale beliebig mehr zu würzen. Natürlich muss das Glas so gross sein, dass der Inhalt nicht den Zuckerrand berrührt.

Ausserdem gibt man nebst den Strohröhrchen noch etwas gestossenen Zucker und frisches Wasser auf dem gleichen Auftragbrett zu, da manche eine Verlängerung lieben.

123. Whisky-Cocktails.

Der Whisky wird in England vorwiegend aus Gerste, in Amerika aus Weizen, Korn, Roggen hergestellt. Der irische (irish whisky) ist von dunkler, der schottische (scotch wisky) von heller Farbe.

Man verrühre 1 Theelöffel Zucker mit wenig Wasser, gebe einen reichlichen Esslöffel Zitronen- oder Ananas-Syrup zu, fülle das Glas mit klein gestossenem Eis und füge schliesslich ein Sherryglas Whisky und eventuell einige Tropfen Angosturabitter zu.

Nachdem gut verrührt und aus einem grossen Glase in ein anderes öfters verschüttelt, wird die Mischung durchgeseiht und in einem Henkelglas, dessen Trinkrand erst in Zitronensaft und dann in Zucker getaucht wurde, serviert.

124. Gin Coktail.

Mischung wie oben, anstatt Whisky nimmt man Gin (Wachholderbranntwein). Dem kontinentalen Gaumen behagt der intensive Gin-Geschmack weniger.

125. Internationaler Cocktail.

Man gebe in ein Glas mit zerschlagenem Roheis 1 Theelöffel Zitronen oder Ananas-Syrup, 1 grosses Glas Kognak, $^1/_2$ Glas Chartreuse, verschüttele alles gut, seihe durch und serviere in kleinem Henkelglas mit Zitronenschale darin hängend u. s. w. wie bereits angegeben.

Für obigen Cocktail, der dem kontinentalen Geschmacke entspricht, kann natürlich jeder beliebige Name gewählt werden, z. B. Victoria-Grand-Café Cocktail u. s. w, umsomehr es ja leicht in die Hand gegeben ist, durch andere Zusätze, z. B. Kirschwasser anstatt Kognak, Verwendung von Curaçao u. s. w.

Mischungen von besonderem Geschmack, resp. Spezialitäten herzustellen.

126. **Absinth Cocktail.**

Man menge in grösserem mit kleinen Eisstücken gefülltem Glase etwas Wasser mit Zitronen-Syrup, etwas Angosturabitter und reichlich Absinth und schüttele dann so lange aus einem Glas ins andere bis die Flüssigkeit sämig geworden. Wird dann durchgeseiht und wie bereits angegeben serviert.

127. **Manhattan Cocktail.**

Manhattan ist die Insel, auf der New York liegt.

In kleiner Champagner-Schale Roh-Eis, Punsch-Essenz, Gin, Curaçao, Whisky und Angosturobitter gut vermengen. Stück feinst abgeschälte Zitronenschale hineinhängen. Also eine Uebermischung!

128. **Soda Cocktail**

(ein langes Getränk).

Mehrere Scheiben Apfelsinen, der Saft von der übrigen, etwas Angosturabitter und mehrere grössere Stücken Eis gebe in ein grosses Glas, sodann 1 Flasche Soda darüber, schliesslich auf das oben schwimmende Eis gestossenen Zucker.

129. **Fizz**

entspricht unserer Zitronen-Limonade mit viel zerkleinertem Eis und mit Zugabe von ein oder mehreren Gläschen Kognak.

Man kann auch kompliziertere Zusammenstellungen machen, dann besteht Fizz aus dem Cocktail-Extrakt mit Soda- oder Mineralwasser.

130. **Gin Fizz.**

Zucker, Saft einer halben Zitrone und Ananassaft mit etwas Wasser in grossem Limonadenkelch verrühren, Roheis, 3 Gläschen Gin.

131. **Sweezle.**

Zitronen-Punschessenz, Eiswasser, Rum oder Arrak. Eigentlich soll hierzu reiner Rohrzucker-Syrup und dann natürlich anstatt der Punschessenz frischer Zitronensaft genommen werden.

132. **Julep.**

Unter Julep verstand man in Deutschland bis in das vorige Jahrhundert hinein leichte Frucht- und Kühltränke, deren Zusammenstellung allerdings oftmals recht kompliziert war. Je mehr Zusätze, desto besser musste es ja schmecken. Bei uns ist der Name Julep unterdessen verloren gegangen, resp. durch die Bezeichnung Limonade verdrängt worden.

In England und Amerika versteht man darunter einen Kühltrank, zumeist mit frischer Krauseminze (Pfefferminze) gewürzt.

Man nehme einen reichlichen Esslöffel Zucker oder besser Zitronen- oder Ananassaft mit wenig Wasser, fülle das Glas mit Eisstücken, einen Zweig frischer Krauseminze dazwischen und fülle dann wenig frisches oder Mineralwasser, aber reichlich Kognac darüber.

Oben auf das Glas giebt man gewöhnlich auch noch frische Krauseminze, etwas Zucker über das Eis und in Amerika ausserdem frische Früchte, bei uns Zitronen- oder Orangenscheiben.

Wenn genügend gezogen, muss man die Blätter herausnehmen. Man kann auch die Blätter etwas ausdrücken und nachdem ein gewisser Minzgeschmack erzeugt ist, dem Gaste das Glas so fertig zubereitet, obenauf mit etwas frischer Krauseminze (Pfefferminze) reichen.

Da, wo der Geschmack dafür vorhanden, kann man Pfefferminzlikör verwenden (z. B. im Winter).

133 **Gin Julep.**

Wie im Vorhergehenden. Anstatt Kognak nimmt man Gin und giebt ausser gestossenem Zucker auch noch eine Dosis Rum — kurz vor dem Auftragen — über das Eis, d. h. erst Rum, dann den Zucker darüber streuen.

134. **Whisky-Julep.**

Wie oben, mit Whisky.

135. **Sherry-Julep.**

Wie oben, anstatt der Spirituosen Sherry.

136. Wein-Julep.

Nimmt man anstatt des Sherry einen kräftigen Rhein- oder Ungarwein, so erhält man eine Art Minz-Bowle.

137. Champagner-Julep.

1—2 Stückchen Würfelzucker, etwas Krauseminze, einige Erdbeeren oder Orangenscheiben werden in einen grossen Kelch gegeben, dieser mit zerkleinertem Eis angefüllt und Champagner darüber gegossen.

138. Smash

(amerikanische Mischung).

Eigentlich dasselbe wie Julep, nur dass man in der Regel mehr Mineral- oder frisches Wasser dazu nimmt.

139. Sour (spr. Saur).

Darunter versteht man in Amerika den bisher beschriebenen ähnliche Getränke, nur dass man frische Früchte in kleinen Stücken hineinschneidet. Diese Sours entsprechen ungefähr unseren Bowlen resp. kalten Punsch, z. B. mische eine kräftige Zitronen-Limonade, gebe viel Roheis hinein, mehrere Gläser guten Rum oder Whisky und vermenge damit Pfirsich-, Ananas-, Orangescheiben, Weinbeeren, Himbeeren od. dergl.

140. Champagner Sour.

Frische Früchte wie oben, Zucker (Vorsicht beim Einschenken) etwas Zitronensaft resp. Zitronen-Syrup und kalten Champagner darüber.

141. Toddy

ist in Amerika das, was bei uns der Grog, der übrigens dort auch vielfach kalt getrunken wird. Auch in England sagt man wohl für Grog Toddy. Toddy nennt man auch in Indien ein aus gegohrenem Palmensaft bereitetes, sehr berauschendes Getränk.

142. Kognak (Brandy) Toddy.

Eine Mischung von wenig Zucker mit etwas Wasser, in welches nur wenig Eisstücke kommen und Kognak nach Belieben.

143. Gin Toddy.

Wie oben, anstatt Kognak Gin.

144. Agnes Toddy.

Man reibe etwas Zucker an einer Zitrone oder Apfelsine leicht ab, giesse über denselben Rum und Wasser nach Belieben, fülle das Glas mit rohen Eisstücken. Man kann auch Fruchtscheiben hinzufügen: Pfirsiche, Erdbeeren, Orangenscheiben etc.

145. Jce-Cream Soda.

(Eis-Sodawasser.)

Ist jetzt auf dem Kontinent ein bekanntes Sommergetränk amerikanischen Ursprungs. Man giebt Gefrorenes in ein Limonadenglas und dann kaltes Selters zu.

146. Die bekanntesten englischen Spirituosen

sind der Brandy (Kognak) und der Whisky (sprich Wisski), zumeist aus Gerste gebrannt, wobei man 2 Hauptarten irish, aus Irland, der von dunkler Farbe, und scotch (schottischen) von heller Farbe, unterscheidet.

Der Gin — über Wachholderbeeren abgezogener Branntwein, — der auch in Holland viel hergestellt wird und dort vielfach nach dem Hauptfabrikationsorte „Schiedam“ heisst.

Der Engländer trinkt nun gern die obigen Getränke mit ganz wenig Wasser vermengt heiss = hot oder cold = kalt.

147. Hot Brandy, hot Whisky etc.

ist das eigene Mischen von 1—2 Glas des Brandy mit wenig Zucker und wenig heissem Wasser. Viele geben $^1/_2$ Scheibchen Zitrone oder etwas geriebene Muskatnuss hinein.

Bei

148. Cold Brandy (Kognak) etc.

giebt man 1—2 Glas Brandy oder Whisky ins Glas und reicht frisches Wasser dazu.

Etwas anderes ist

149. Brandy und Soda.

Man giebt 1—2 Gläschen Brandy in ein sehr grosses Glas und giesst eine Flasche Sodawasser auf einmal darüber.

150. Soda Lemonade.

Sodawasser, Zucker, Zitronensaft.

151. **Milk and Selters**

(Milch und Selters).

Ein Temperenzler-Getränk. Man füllt erst das Glas halb mit Mineral- oder Sodawasser, sodann frische Milch darauf.

152. **Englischer Milch-Punsch.**

Ein Glas Milch, Zucker, zerstückeltes Eis, 2 Glas Kognak und einige Tropfen Chartreuse.

153. **Floster**

englisch und amerikanisch.

In ein grosses Glas giebt man 1 Stück Eis, 3—4 Zitronenscheiben, 6 Pfirsichblätter, giesst 1 Glas Sherry darüber, versüsst nach Belieben und füllt dann das Glas mit recht kaltem Sodawasser voll.

154. **Knickebein.**

Verschiedene Liköre schichtweise in einem Glas und obenauf schwimmend ein Eigelb. Man achte darauf, dass die verschiedenfarbigen Liköre nicht zusammenlaufen. Man nehme z. B. unten Curaçao oder Ingwer, dann Chartreuse, dann das Ei, obenauf etwas Kognak oder Rum.

So lassen sich die verschiedensten Liköre zusammenstellen, wobei besonders auf Abwechslung der Farben zu achten ist. Die zuckerhaltigsten Liköre kommen immer unten hinein. So mische man grüne Pomeranze mit rother Vanille, auch kräftige Schnäpse, z. B. Aromatique mit Kümmel, obendrauf Arrak oder Kognak.

155. **Pousse l'amour**

ist eine ähnliche beliebige Komposition, man möchte sagen, es ist die französische Benennung des deutschen „Knickebein".

156. **Sangaree.**

In Amerika ein kurzes Getränk aus Wasser, Wein oder Spirituosen Zucker und Gewürz bestehend.

157. **Kognak Sangaree.**

Wenig Wasser, doppelt soviel Kognak, etwas gestossenen Zucker und einige Eisstückchen werden unter einander gerührt und etwas Muskatnuss darüber gerieben.

158. Portwein Sangaree.

1 Glas Portwein, etwas Zucker, einige Stücken Eis, Muskatnuss darüber gerieben.

159. Sherry Sangaree.

wie oben, anstatt Portwein Sherry.

160. Alabazam.

Americanisch.

2 Theelöffel Curaçao, einige Tropfen Angosturabitter, 1 Theelöffel Zitronensaft, 1/2 Weinglas Kognak, 1 Theelöffel Zucker werden in einem Pokal mit zerkleinertem Eis gut vermengt, etwas Selters zugegeben und mit Strohröhrchen aufgetragen.

161. Flip (spr. fleip)

ursprünglich ein Matrosengetränk aus Bier, Branntwein und Zucker bestehend, wurde in Amerika insofern umgewandelt, als man anstatt Bier 1 Ei nimmt.

162. Portwein Flip.

Ein ganzes Ei wird mit 1 Weinglas Portwein, etwas gestossenem Zucker und viel gestossenem Eis mittels der Schüttelbecher gut verarbeitet, dann durchgeseiht und im Weinglas, mit Muskat darüber gerieben, aufgetragen.

163. Sherry Flip

wie im vorigen, anstatt Portwein Sherry.

164. Shrubb (spr. schröbb)

eine englische Mischung aus Kognac, Zitronen- oder Orangensaft und Zucker mit beliebiger Zugabe von Sodawasser.

165. Egg nogg,

amerikanisch.

1 frisches Ei wird mit einem Sherryglas Rum, Kognak oder Madeira, sowie 1 Esslöffel Zucker gut verquirlt, sodann in einem grossen Glas mit zerkleinertem Eis und frischer Milch gut verschüttelt, durchgeseiht und auf Wunsch mit etwas Muskatnuss bestreut, aufgetragen.

Einige französische Kaffeehaus-Getränke.

166. **Absinth**

ein aus Wermut, Anis und Alpenkräutern bereiteter Likör, wird besonders in Frankreich viel getrunken. Als bester gilt der Schweizer. Man trinkt ihn mit Wasser vermischt, wobei das Getränk eine wolkige grünliche Farbe erhält.

167. **Absinth gommé.**

Verlangt man in Frankreich einen Absinth, so kommt der Kellner mit 2 Flaschen und fragt „pure?" Das heisst so viel, „wünschen Sie ihn so wie er ist, oder mit etwas süssem Saft vermischt". Letzteres heisst dann gommé.

Ausser Fruchtsäften nimmt man auch wohl Anisette, Curaçao u s. w.

Das Mischen mit Wasser geschieht zumeist seitens des Gastes selbst, weshalb man stets einen grösseren Pokal dazu giebt. Vielfach hat man kleine Trichter, resp. Siebe zum besseren Verteilen.

168. **Soda à l'americaine.**

Sodawasser nennt man in Paris einfach „Soda" mit Syrup gemischt heisst es „soda à l'americaine". Der in den Cafés verabreichte Syrup ist vorwiegend Johannisbeer- und Himbeersaft. Will man einen andern haben, muss man ihn ausdrücklich verlangen. Neben den genannten sind am meisten „Orgeat" (s. Nr. 171) und „Cassis" (Syrup von schwarzen Johannisbeeren) beliebt und werden besonders auch von Damen bevorzugt.

In Frankreich mischt man auch vielfach Wermut (Wachholderbranntwein) mit Soda.

169. **Bavaroise aux choux**

(französisch.)

Mischung von Absinth und Mandelmilch.

170. **Mélo.**

Absinth, Wasser und Kognak gemischt.

171. **Orgeat.**

Die französische und englische Benennung der Mandelmilch.

172. **Pousse café.**

In ein Sherry-Spitzglas werden 2 süsse Liköre vorsichtig geschenkt, obenauf Kognak.

173. **Marquise.**

Weinlimonade mit Selters und einigen Zitronenscheiben recht kalt aufgetragen.

174. **Spongada.**

Gefrorene Limonade mit Eisschaum (gefrorenem Eiweiss-Schnee.)

175. **Spoom**

(englisch).

Eine Art Scherbett resp. gefrorener Punsch.

Frucht-Kühltränke. Limonaden.

176. **Schorle Morle, Mandelmilch.**

Von der grossen Anzahl der verschiedensten Fruchtsäfte, welche man in Italien und Frankreich zu Kühltränken verwendet, sind bei uns nur wenige und in Oesterreich noch weniger bekannt.

In Deutschland werden ausser der Zitronen-Limonade vorwiegend nur Himbeer-, Erdbeer- und Ananas-Limonade getrunken, sofern diese nicht durch die Brause-Limonade verdrängt wurden.

Hierbei sei erwähnt, dass die Bezeichnung „Limonade“ eigentlich nur für die aus Zitronen — die in Süddeutschland und Oesterreich heute noch „Limonien“ genannt werden — bereiteten Getränke eine Berechtigung hat. In Frankreich sagt man deshalb auch ganz richtig für aus Apfelsinensaft hergestellte Kühltränke: Orangeade.

Im vorigen Jahrhundert nannte man in Deutschland die heutigen Limonaden „Juleps“, denen man neben den einfachen oft alle nur erdenklichen Zusätze, wie Boriander, gestossenen Zimmt, Bisam u. s. w. gab.

Die Brause-Limonade (Limonade gazeuse) in ihren verschiedenen Arten ist erfrischend, nur lässt der Umstand, dass bei den meisten der Fruchtgeschmack künstlich, d. h. auf chemischem Wege hergestellt wird, sie weniger angenehm erscheinen.

Ueber die Herstellung der einfachen Kühltränke ist wenig zu sagen. Die jetzt überall erhältlichen vorzüglichen Fruchtsäfte bedingen nur das Mischen mit frischem oder mit Mineralwasser. Bei der Mischung des Mineralwassers mit dem Safte oder mit Wein tritt oft eine gräuliche oder grünliche Färbung ein, die auf die mineralischen Bestandtheile desselben

zurückzuführen ist. Diese Färbung schadet keineswegs dem Geschmack, schafft aber dennoch oftmals ein Vorurteil.

Künstliche Fruchtsäfte, d. h. Zuckersäfte mit künstlich, auf chemischem Wege nachgeahmtem Fruchtgeschmack, sollte man nie verwenden, da diese niemals die vorzüglichen Natursäfte — die obendrein gegenwärtig überall sehr wohlfeil zu haben sind — ersetzen können.

Durch das Hineintröpfeln von etwas Zitronensaft kann man den Geschmack der meisten Kühltränke noch angenehm kräftigen.

177. Zu Zitronen-Limonade,

wozu man den Saft einer Zitrone nimmt und einige Scheiben ausserdem hineinschneidet, verwende man immer Stückenzucker, da der gestossene das Wasser unangenehm trübt.

In neuerer Zeit befassen sich viele renommierte Fabriken mit der Herstellung von haltbarem Zitronensaft. Dieser sollte als Aushilfsmittel in keinem Haushalte fehlen. Man bekommt ihn nicht nur sehr gut, wenn man an die richtige Quelle geht, sondern er ist auch verhältnismässig billig und spart manche Arbeit.

178. Zitronen-Limonade in grösseren Mengen herzustellen.

Man reibe das Gelbe von 2 Zitronen auf 400 g Zucker ab, presse den Saft von 3—5 Zitronen darüber, füge 2 Glas Weisswein und 2—3 l recht kaltes Wasser zu und trage recht kalt auf (nachdem man sie vorher durchgeseiht hat).

179. Orangeade.

Apfelsinen-Kühltrank (Apfelsinen-Limonade.)

Man reibe 8 Würfel Zucker leicht auf einer Zitrone ab, presse dann den Saft darüber, gebe kleine Eisstücken in das (grosse) Glas und schliesslich frisches oder Mineralwasser.

Man kann auch anstatt Wasser ganz oder nur einen Teil Weisswein nehmen.

Zu 2 l kaltem Wasser rechnet man 3 Apfelsinen und ca. 250 g Zucker, auf welchem die Schale von 1 Frucht leicht abgerieben wurde. Man kann sehr vorteilhaft auch etwas Zitronensaft zufügen.

Will man sie in grösseren Mengen herstellen, so lässt man zunächst die fein abgeschälten Schalen in Würfel geschnitten in reinem Alkohol einige Zeit ziehen, giebt dann den Saft von 4 Apfelsinen und 3 Zitronen, ca. 300 g Zucker und $2^1/_2$ l Wasser darüber. Neuerdings kommt auch fertiger Apfelsinensaft in den Handel.

180. Johannisbeer-Limonade.

(Extrakt.)

Man presse den Saft von ganz reifen Johannisbeeren durch ein leinenes Tuch, nehme auf jedes Pfund Saft 1 Pfund feingestossenen Zucker, fülle die Mischung in Flaschen (nicht ganz voll) und setze sie wohlverkorkt an die Sonne. Doch muss man sie täglich zwei Mal schütteln.

181. Rotwein-Kühltrank (-Limonade)

in grösseren Mengen.

Reibe 2 Zitronen auf 500 g Zucker ab, gebe den Saft von 6—8 Zitronen = ca. 100 g Saft, $2^1/_2$ l Wasser und 1 l guten Rotwein zu.

182. Lemon-squash

(englisch).

Der Engländer liebt es, sich die Zitrone zur Limonade selbst auszudrücken (to squash). Man giebt also 1 Zitrone mit einem Zitronen-Ausdrücker (der übrigens in jedem Haushalte vorzügliche Dienste leistet), Zucker und recht kaltes Sodawasser.

Man kann Lemon-squash auch auftragen, indem der Saft einer Zitrone — eventuell auch mit einigen Scheiben —, ebenso Zucker nach Geschmack, das Glas über die Hälfte mit kleinen Eisstückchen vermengt und dann 1 Flasche Sodawasser darüber gegeben wird. Neuerdings bringt auch der Handel fertige Lemon-squash-Essenz — Zitronensaft und Zucker — in den Verkehr.

183. Eis-Limonade.

(Kaffeehausgetränk.)

In ein grosses Glas giebt man entsprechend Stückenzucker, 1—2 ausgepresste Zitronen, 1—2 Scheiben ausserdem hineingeschnitten, frisches Wasser und 2 Esslöffel ziemlich klein geschlagenes Eis. Wird zumeist mit Röhrchen getrunken.

184. Eis-Punsch.

(Kaffeehausgetränk wie Cobbler.)

In grösseres Glas gebe man mehrere Stückchen Zucker, einige Zitronenscheiben, fülle das Glas halb mit Madeira und dann das ganze Glas mit zerkleinerten Eisstücken.

Wird ebenfalls mit Röhrchen getrunken.

185. Wein-Kühltrank (Wein-Limonade)

besteht aus weissem oder rotem Wein mit frischem Wasser und Zucker gemischt. Auch giebt man wohl einige Stückchen Eis in's Glas.

186. Wein-Kühltrank mit Fruchtsaft.

Man nimmt 1 Teil Fruchtsaft, 1 Teil Wein und dann Wasser, wohinein man häufig noch etwas Zitronensaft giebt. Ein ganz vorzüglicher Trank.

187. Wein-Kühltrank (Wein-Limonade)

(italienisch).

1 Esslöffel Zucker, etwas Zitronensaft, viel zerkleinertes Eis, dann 1 Glas Sherry, Portwein oder Rotwein gut verschütteln und Wasser nach Belieben.

188. Mandelmilch.

Auf 250 g geschälte und zerriebene oder gemahlene Mandeln (darunter 10 g bittere) giesse man 1—2 l sehr heisses Wasser. (Nicht kaltes, da dieses das Mandelöl nicht auflöst.)

Sobald das Wasser milchig und kalt geworden, giesse man es durch ein Haarsieb, füge nach Geschmack Zucker zu und stelle dann die Mischung auf Eis. Im Sommer wird sie sehr schnell säuerlich.

Die Mandelmilch wird bekanntlich viel bei Bällen und ähnlichen Anlässen getrunken.

Vielfach fügt man auch noch einige Tropfen Orangenblüten-Essenz zu. Man braucht dann auch nicht so viel Mandeln zu nehmen. Obiges Quantum gilt übrigens für eine sehr kräftige Mandelmilch. Unter Umständen können 250 g Mandeln auch für 2 l Wasser reichen.

189. **Haselnuss-Milch**

wird wie Mandelmilch bereitet.

Hierher gehört auch das neuerdings sehr in Aufnahme gekommene sehr erfrischende Getränk:

190. **„Schorle Morle" („Gespritzer"),**

eine Mischung von Wein und Mineralwasser, welche in Österreich unter der Bezeichnung „Gespritzter" schon lange und viel getrunken wird.

„Schorle Morle" ist eine einfache Mischung von recht kaltem Weisswein und künstlichem oder natürlichem, ebenfalls recht kaltem Mineralwasser. (Je nach Geschmack die Hälfte oder mehr).

Damen lieben auch wohl einen Zuckerzusatz.

Eigentlich sollte es wohl Schurle Murle heissen, da das Wort aus der Studentensprache des 16. und 17. Jahrhunderts zu stammen scheint. Damals lautete ein Kunstausdruck der studentischen Zechkunst Kurle-Murle-Puff oder Kurl-Murl-Puff. Wahrscheinlich hängt der lautmalende Ausdruck zusammen mit den Zeitwörtern schurren, mit Geräusch, sich rasch bewegen, und murren, und ist auf die perlende Bewegung der Luftbläschen zu beziehen, die durch das Zugiessen des kohlensauren Wassers in den Wein entsteht.

191. **Heisse Zitronen-Limonade.**

Man schäle von einer Zitrone zunächst das Gelbe ganz fein ab, gebe den 6. Teil davon ins Glas, (das andere suche in der Küche zu verwerten), entferne die das Fleisch umgebende weisse Haut und schneide dann die Frucht in Scheiben in's Glas, zuckere nach Geschmack und giesse kochendes Wasser darüber.

192. Englische Limonade.

Man giesst auf das fein abgeschälte Gelbe von 2 Zitronen 2 l kochendes Wasser und lässt dies gut verdeckt ziehen. Unterdessen drückt man den Saft von 2 Zitronen und 2 Orangen auf 500 g Zucker, löst dieses mit kochendem Wasser auf und giesst dann 1 l kochende Milch darüber. Sodann wird beides vermischt, filtriert und kalt aufgetragen (in Henkelgläsern.)

Man kann auch noch etwas Weisswein zugeben.

193. Limonaden-Sirup herzustellen.

Tauche ½ Kilo Raffinade-Zucker in Wasser, koche ihn zur Perle, lasse die Schalen von 1—2 Zitronen (ganz fein abgeschält), darin ziehen und füge dann den Saft von 6 Zitronen zu (ca. 75 g).

194. Limonaden-Essenz.

Auf 200 g Zucker reibe 2 Zitronen schwach ab, darüber presse den Saft von 12 Zitronen. Unterdessen läutere 1 Kilo Zucker mit 1 l Wasser zu Sirup. Wenn vom Feuer genommen, mische dann den Zitronensaft darunter, verrühre gut und fülle es, nachdem durchgeseiht, auf Flaschen.

Ist auch als Punsch-Extrakt zu verwenden.

Warme Getränke.

Punsch-Getränke.

Der Punsch ist — über England — aus Indien nach dem Kontinent gekommen.

Sein Name entstammt der indischen Zahl „Pantscha" = 5, womit auf Wasser, Rum, Thee, Zitrone und Zucker hingewiesen wird.

Ursprünglich wurde Punsch nur von Matrosen und Schiffssoldaten getrunken. Durch diese führte er sich anfangs des vorigen Jahrhunderts in den Hafenstädten ein und gelangte schliesslich auch in das Binnenland.

Der Punsch mit seiner verhältnismässig doch einfacheren Zusammensetzung und seiner gelinderen Würze verdrängte bei uns den seit Jahrhunderten gepflegten „Hypokras", einen anfangs aus Wein, Honig und den mannigfachsten Kräutern, später aus Zucker und allerlei starken Gewürzen, ja oft aus allen diesen zubereiteten Würztrank.

Der Name Hypokras ist uns noch erhalten geblieben, doch werden derartige Getränke nur noch ganz selten getrunken. Wer sich dafür interessiert, findet ein älteres Rezept im Anhange angeführt.

195. Regeln zur Punsch-Bereitung.

Der beste Würzzusatz des Punsches ist und bleibt der Saft der Zitronen und Apfelsinen (Orangen).

Die Schalen obiger Früchte, leicht auf Zucker abgerieben, geben jedem Punsche einen kräftigeren Grundgeschmack. Doch ist derselbe nicht Jedermann zuträglich.

Manche bereiten sich einen stets fertigen Extrakt, indem sie die Schalen mit kochendem Wasser oder Alkohol übergiessen, einige Zeit ziehen lassen und dann den Abguss mit Arrak versetzt, aufheben.

Einen sehr feinen Geschmack bekommt man auch, wenn man die ganz fein abgeschälten Schalen mit dem möglichst klein geschlagenen Zucker — ohne jede weitere Zutat — in einem trockenen Gefäss und mit einem hölzernen Löffel längere Zeit durcheinander drückt, wodurch das feine aromatische Oel der Schalen sich dem Zucker mitteilt.

Zunächst trachte man die eigentliche Essenz fertig zu machen, erst dann gebe man den Wein darüber.

Den Wein lasse man möglichst langsam heiss werden doch darf er mit wenig Ausnahmen nie richtig kochen (sieden), er muss immer nur bis an's Kochen erhitzt werden

Gewöhnlich setzt man erst, wenn Zucker, Wasser und resp. Wein verbunden, den Zitronensaft und die Spirituosen zu. Dann darf die Mischung natürlich erst recht nicht mehr zum Kochen gebracht werden. Doch soll man sie, nachdem gut verrührt — noch geraume Zeit, gut verdeckt — auf heisser Platte ziehen lassen.

Zum Umrühren benutze man möglichst keinen Holzlöffel, der Holzgeschmack — bei neuen ist das noch ausgeprägter der Fall — teilt sich zu leicht der Mischung mit. Am besten ist ein silberner Schöpflöffel. Natürlich muss man auch peinlich saubere und nur gut glacierte Gefässe verwenden.

Das Quantum der einzelnen Zutaten kann naturgemäss nur als annähernd angesehen werden. Nicht nur der individuelle Geschmack, sondern auch die Gegend erfordern mehrfache Berücksichtigung.

Die Hauptsache ist, dass ein Sachverständiger den Punsch vorher abschmeckt. Oftmals fehlt nur noch eine Kleinigkeit, um die Bowle zu einer ganz vorzüglichen zu gestalten Deshalb sollte man auch stets etwas reinen Zitronensaft, der jetzt überall sehr gut erhältlich, ebenso Fruchtsaft im Vorrat haben und von vornherein nicht alle Zutaten verwenden, vielmehr trachte man noch etwas Rum etc. zur Aushilfe bereit zu haben.

Sehr vorteilhaft ist es natürlich auch, fertigen Punschextrakt zur Hand zu haben, den man sich selbst sehr gut und ziemlich wohlfeil herstellen kann. Dabei weiss man genau, dass, wenn selbstgemacht, keine schädlichen Zusätze vorhanden sind.

Da, wo vom Auspressen des Zitronensaftes und Abreiben der Schale die Rede ist, kann man, wenn es schnell gehen soll, auch die Zitronen resp. Orangen in Scheiben geschnitten hinein geben. Es genügt dann eine Frucht.

196. **Wein-Punsch.**

1 l Wein, 1 l Wasser lasse man mit $^1/_2$ Pfund Zucker bis an's Kochen kommen, presse den Saft von 2 Zitronen und schneide 1 Apfelsine in Scheiben hinein und kräftige eventuell den Geschmack noch durch etwas Rum oder Arrak.

197. **Einfacher Punsch von Arrak, Rum oder Kognak.**

Ueber 250 g Zucker giesse reichlich 1 l kochendes Wasser, darüber den Saft von 2—4 Zitronen = 25 – 50 g und schliesslich $^1/_2$ Flasche Rum, Arrak oder Kognak. Gut mischen. Abschmecken. Einige Zeit gut verdeckt ziehen lassen.

Wer einen kräftigeren Geschmack liebt, reibe die Schale einer Zitrone oder Apfelsine leicht auf dem Zucker ab.

Ebenso kann man anstatt Zitronensaft solchen von Apfelsinen oder wie viele thun, von beiden gemischt nehmen.

198. Weisswein-Punsch mit Arrak oder Kognak.

250 g Zucker, 1 Flasche Weisswein, ebensoviel Wasser und die fein abgeschälte Schale einer Apfelsine lässt man bis ans Kochen kommen und giebt dann den Saft von 3 Zitronen und ca. 1/4 l Arrak, Kognak oder Rum zu.

Kognak wird seltener genommen Am besten eignet sich Arrak.

199. Rotwein-Punsch

3/4 Pfund Zucker, 1 Flasche Rotwein und 1 1/2 l Wasser bringe man bis an's Kochen und setze dann noch je nach Geschmack Rum oder Arrak zu.

Man kann auch den Saft einiger Apfelsinen oder Zitronen hineingeben, resp. 2 Apfelsinen zum Ziehen in Scheiben hineinschneiden.

Wer den Punsch kräftiger wünscht, muss mehr Rotwein und weniger Wasser nehmen.

200. Burgunder-Punsch.

300 g Zucker koche man mit 1/2 l Wasser zu einem Sirup, gebe die dünne Schale einer viertel Apfelsine hinein, bringe dies mit einer Flasche burgunderähnlichem Wein bis an's Kochen, füge dann den Saft von 1—2 Orangen und 1/4 Flasche Arrak zu und lasse geraume Zeit gut verdeckt ziehen.

Wenn zu stark, verdünne man nach Belieben mit heissem Wasser.

201. Schlummer-Punsch.

(Auch kalt vorzüglich schmeckend.)

Je 1 Flasche Weisswein, Rotwein und Wasser werden mit 500 g Zucker, auf welchem die Schale einer halben Zitrone und halben Orange abgerieben worden, bis an's Kochen gebracht, der Saft von 4 Zitronen und 1/2 Flasche Rum oder Arrak damit verrührt und einige Zeit verdeckt ziehen gelassen.

202. Apfelsinen-Punsch.

Aehnelt den bisher gegebenen Rezepten. Man nimmt anstatt Zitronensaft nur solchen von Apfelsinen. z. B.:

Auf 250 g Zucker reibe die Schale einer Apfelsine leicht ab, drücke den Saft von 3 solchen darüber und giesse nun reichlich 1 l kochendes Wasser, 1/4 l Arrak und 1 Flasche heissgemachten Rotwein darüber.

203. Fruchtsaft-Punsch.

Die Fruchtsäfte sind ein ebenso einfaches als berufenes Mittel, um einen ganz vorzüglichen Punsch herzustellen.

Sie ersetzen nicht nur den Geschmack der Zitronen und Apfelsinen, die man doch nicht immer im Hause hat, sondern sie decken sogar den Geschmack geringerer Rum- und Arraksorten, ebenso wie sie bei sauren und Aepfelweinen die Säure mildern.

Am vorzüglichsten eignet sich der herzhafte Kirschsaft, ebenso der Ananassaft, sodann Himbeersaft, während der Erdbeersaft besser bei kalten Mischungen Verwendung findet.

Besonders beliebt ist mit Fruchtsaft versetzter Punsch bei weniger starken Trinkern und wenn Damen anwesend sind.

Die Zubereitung ist sehr einfach:

Heisses Wasser, Zucker und nun event. Weisswein oder Rum oder Arrak, dem man Fruchtsaft nach Belieben zusetzt.

Da der Fruchtsaft von vornherein schon sehr süss ist, darf man nicht zu viel andern Zucker nehmen.

204. Vom Thee-Punsch.

Der Thee, d. h. zubereiteter einfacher Theeaufguss, eignet sich ganz vorzüglich zu Punsch-Mischungen. Seine Verwendung hat sich bei uns von Russland und Holland aus eingebürgert, weshalb man die Thee-Punsche auch wohl holländische oder russische nennt. Thee-Punsch trinkt man sogar in Österreich, wo man unseren anderen warmen Punsch-Bräu's weniger Sympathie entgegenbringt.

Die Zubereitung lehnt sich im allgemeinen an die bereits gegebenen Vorschriften an, nur dass man anstatt des einfachen kochenden Wassers resp. neben diesem, einen Theeaufguss verwendet.

205. Thee-Punsch,

einfach.

Man reibe die Schale von ½ Zitrone leicht auf Zucker ab, presse den Saft von 4 Zitronen dazu und giesse nun 2 l Thee und reichlich ¼ l Arrak, alles gut verrührend, darüber. Ziehen lassen.

206. Thee-Punsch.

Man presse 3 Zitronen und 3 Orangen oder nur 5 Zitronen über 1 Pfund Zucker, giesse 3 l Theewasser darüber, sodann ½ Flasche Rum oder Arrak. Alles dies lässt man gut verdeckt am Feuer ziehen, darf aber nicht kochen.

Man kann natürlich auch noch etwas Weisswein zusetzen, oder auch, was vorzüglich ist, den Theepunsch mit etwas Fruchtsaft vermischen.

207. Rotwein-Thee-Punsch,

sehr kräftig.

2 Flaschen Rotwein, bis an's Kochen erhitzt, vermischt man mit 1 l starken Thee, 300 g Zucker, auf dem die Schale einer Zitrone abgerieben, den Saft von 3 Zitronen und ¼—½ l Arrak. Alles gut verrühren. Gut verdeckt ziehen lassen, dabei öfters nochmals verrühren.

208. Holländischer (Thee-) Punsch.

1 l Theewasser vermengt man mit 150 g Zucker, auf dem die Schale einer Orange abgerieben, und giebt nun noch reichlich Rum darüber.

209. Mecklenburger Punsch.

Die Mecklenburger Punsche sind alle eine besonders „steife“ Sorte, wie denn überhaupt der Norden äusserst kräftige Mischungen liebt.

Auf 200 g Zucker reibe die Schale einer Zitrone leicht ab und lasse ihn mit 2 Flaschen Rotwein, ½ Flasche Portwein oder ½ Flasche Madeira heiss werden und gebe dann noch kräftig Kognak zu.

210. Mecklenburger Thee-Punsch.

2 Flaschen Rotwein und 1/2 Flasche Madeira oder Portwein werden mit 1/2 Pfund Zucker erhitzt und dann mit 1 Liter Thee (oder mehr) gemischt.

211. Petersburger Punsch.

Verrühre 1/2 Kilo Zucker mit Saft von 6 Zitronen und 2—3 l schwachem heissen schwarzen Theewasser, dann mit 1/2 Flasche guten Rum ziehen lassen.

212. Französischer Punsch.

Man gebe 1/2 Flasche guten Rum mit 300 g Zucker in eine Terrine, zünde beides an und verrühre nun gut. Nach 2 Minuten verlösche die Flamme und giesse 1 1/2 Liter kochend heisses Theewasser darüber, gieb sodann den Saft einiger Zitronen und Apfelsinen dazu.

213. Portwein-Punsch.

Gleiche Teile Weisswein und Portwein, oder gleiche Teile Weisswein, Rotwein und Portwein werden versüsst, erhitzt und mit Zitronensaft abgeschmeckt und etwas Arrak nach Geschmack zugesetzt.

214. Englischer Portwein-Punsch.

(Portwine-Negus.)

Ueber 1 Flasche Portwein, wozu man Zucker, eine in Scheiben geschnittene Zitrone und 1/2 geriebene Muskatnuss fügte, giesse man 1—1 1/2 l kochendes Wasser.

215. Brennender Punsch.

Je eine Flasche Rot- und Weisswein werden mit 250 g Zucker bis an's Kochen gebracht, 1/2 l Rum zugegossen und noch einige Zeit ziehen gelassen. Sodann in eine Terrine gegossen und angezündet. Da das Anbrennen und Fortbrennen schwer gelingt, so muss man stets auf viel Alkohol rechnen und event. mit bestem Weinspiritus nachhelfen.

Wenn verlöscht, verdünnt man mit heissem Wasser oder Thee.

216. Feuer- (brennender) Punsch.

Da das Brennende bei vielen Gästen besonderes Gefallen erweckt, kann man schliesslich immer durch Zusatz von genügend bestem Weinspiritus die Mischung dann mittels eines Fidibus anzünden und so brennend — auch glasweise, wo es sich sogar noch besser macht — auftragen.

217. Höllen-Punsch.

2 Flaschen Rotwein werden mit 300 g Zucker bis zum Kochen erhitzt, ½ Flasche Arrak zugegossen und die Mischung angezündet.

Auch hier muss man unter Umständen mit bestem Weinspiritus nachhelfen.

Wenn verlöscht, wird auch hier mit heissem Wasser verdünnt.

218. Brändel-Punsch.

Auf 500 g Zucker reibe das Gelbe einer halben Zitrone und Apfelsine leicht ab, giesse ½ Flasche Arrak darüber und zünde dies an; nun brennen lassen bis der Zucker geschmolzen ist. Sodann giesst man 1 Flasche Weisswein, ebensoviel heisses Wasser und eventuell noch etwas Sherry zu.

Anstatt heissem Wasser nimmt man auch ganz gern Thee in doppelter Menge.

Vielfach giebt man auch den Zucker (500 g) in eine Kelle, giesst Arrak oder Rum darüber und zündet nun an, den verbrannten Zucker in das Gefäss tröpfeln lassend. Man führt dann der Kelle immer neuen Alkohol zu, aber stets mittels eines Löffels, da er aus der Flasche nachgegossen, diese zum Explodieren bringen kann. Nach dem Abbrennen giebt man die anderen Flüssigkeiten hinein.

219. Berliner Schloss-Punsch.

Die Vorschrift zu diesem bei Hofbällen üblichen berühmten Trank war lange ein Geheimnis. Er ist sehr kostspielig durch die teueren Rheinweine des Hofkellers. Immerhin bleibt hier die einfache Zusammensetzung sehr beachtenswert und das Rezept, unter Anwendung weniger kostspieligen aber sehr guten Rheinweines — auch für österreichische Weine sehr passend — ein Muster.

Zwei Liter Wasser werden mit vier Pfund Zucker bis zur Siedehitze erwärmt, dann der ganzen Masse vier Flaschen

edelsten, sehr alten Rheinweins und eine Flasche feinsten, alten Rums zugefügt. Nun wird das Gemisch nochmals bis zur Siedehitze erwärmt, und wenn der Kessel vom Feuer genommen ist, der Spiritusgehalt durch Abbrennen gemildert. Darauf wird die ganze Flüssigkeit durch ein Seihtuch in eine Bowle gegossen, in die der Saft von zwei frischen Zitronen geträufelt ist. Der Punsch kann warm und kalt getrunken werden.

Eier-Punsche und ähnliche Getränke.

220. Die Zubereitung von Eier-Punsch u. s. w.

geschieht in einem Schneekessel oder sonst grösseren Gefäss über gelindem Feuer oder noch besser und sicherer im sogenannten bain marie, einem Gefäss mit kochendem Wasser, über dem Feuer, in welches man nun den Topf mit der Mischung setzt. Die Hauptsache ist dann fleissiges Schlagen mit der Schneerute (bei kleineren Mengen genügt der Quirl), bis man eine dicklige, haltbare Masse hat. Wenn zurückgezogen vom Feuer, muss noch etwas weiter geschlagen werden.

Die Mischung darf nicht aufkochen, da sonst der Schaum zurückgeht und da die Schaumbildung einen grösseren Raum erforderlich macht, so nehme man, wie gesagt, ja kein zu kleines Gefäss.

Zur Erzielung einer grösseren Dicke resp. zur Ersparung von Eiern benutzt man da, wo es nicht darauf ankommt, wenig in kaltem Wasser abgequirltes Kartoffelmehl.

221. Eier-Punsch.

1 l Wein, 1/4 Pfund Zucker und etwas Zitronenschale werden bis ans Kochen gebracht

Unterdessen rühre man 6 Eidotter mit etwas kaltem Wein ab und quirle resp. schlage diese unter den kochenden Wein bis schaumig; gieb sodann etwas Arrak zu.

222. Eier-Punsch.

(Schnelles Rezept.)

Schlage zu einem Glase 2 Eier mit etwas warmem Wasser auf dem Feuer zu Schaum und füge ca. 1/3 Glas fertige Punschessenz zu.

223. Eier-Wein.

Schlage 2 ganze Eier und 2 Eidotter schaumig, füge langsam Zucker und eine Flasche Weisswein zu, setze aufs Feuer und schlage, bis ein dicker Schaum steigt.

224. Weinschaum.

3 Eigelb, wenig auf Zucker abgeriebene Zitronenschale, der Saft einer halben Zitrone, Zucker nach Geschmack, sowie 1/2 l weissen Wein schlage man schaumig wie in No. 220 angegeben.

225. Chaudeau (Eierschaumwein).

Verquirle 3 Eidotter und 1 ganzes Ei und schlage sie dann mit ca. 80 g Vanille-Zucker und 1/2 l Weisswein, wie in No. 220 angegeben, zu dicklicher Masse.

226. Eier-Punsch mit Rum,

auch kalt zu trinken.

2 Eigelb, 1 ganzes Ei, wenig Zitronenschale und -Saft, ca 150 g Zucker und 1 Flasche Weisswein schlage schaumig (s. No. 220) und füge dann, wenn zurückgezogen, unter beständigem Weiterschlagen Rum zu. Schlage bis erkaltet.

227. Rum- oder Kognak-Milchpunsch.

1/4 l Milch, etwas Zitronenschale, ca. 15 g Zucker schlage mit 1—2 Eigelb über gelindem Feuer schaumig, dann Kognak oder Rum zufügen.

228. Rotwein-Eier-Punsch.

Bringe 1 l Rotwein, ebenso viel Wasser und 300 g Zucker bis ans Kochen, quirle dann langsam 5 – 8 Eidotter daran und gebe, wenn recht schaumig, 1 grosses Weinglas Rum oder Arak dazu.

Anstatt letzterem kann man auch etwas Zitronensaft nehmen.

229. Dreifuss.

1 l Rotwein lasse man mit 150 g Zucker mit Vanille und etwas ganzem Zimmt bis an's Kochen kommen. Unterdessen verquirle man 3 – 5 Eigelb mit etwas Mehl, gebe diese langsam in den heissen Rotwein und schlage das Ganze schaumig.

230. Reformierter Thee.

Während für gewöhnlich Thee mit Wasser aufgegossen wird, lässt man den reformierten Thee in heisser Milch ziehen. Man giesst also 1 l Milch über 15 g Thee, giebt ausserdem einige Zitronenschalen,

etwas Zimmt und Zucker nach Geschmack dazu, giesst die Milch durch ein Theesieb und schlägt diese dann mit 5 – 6 Eigelb schaumig.

Man kann auch ½ l Wasser über 15 g Thee geben, nachdem gezogen, durchseihen und mit ½ l kochender Milch, in welcher bereits 6 Eidotter abgequirlt, vermengen. Auch hier giebt man der kochenden Milch etwas Zitronenschale — manche lieben auch Zimmt — zu.

231. **Wein-Schokolade.**

200 g Vanillen-Schokolade, 70 g Zucker und 1 Flasche Weisswein werden bis an's Kochen gebracht und dann mehrere Eidotter zugequirlt. Ist also Schokolade anstatt mit Milch mit Weisswein.

Bier-Punsche.

232. **Bier-Punsch.**

100 g Zucker und 1 l leichtes Bier, sowie etwas ganzen Zimmt lässt man bis an's Kochen kommen. Unterdessen schlägt man 4 Eier zu Schaum, giebt 1 Weinglas Rum dazu, nimmt dann das Bier vom Feuer und schlägt die Eier mit dem Rum langsam darunter.

233. **Einfacher Bier-Punsch.**

Reibe die halbe Schale einer Zitrone auf 75 g Zucker ab, drücke den Saft darüber und lasse diesen mit 1 l Bier bis an's Kochen kommen und füge evtl. ein Gläschen Rum oder Arrak zu.

Anstatt die Schale abzureiben, kann man ein wenig, ganz fein abgeschält, ziehen lassen.

234. **Bier-Chaudeau.**

2 ganze Eier werden in einem Glas Weisswein verquirlt und dann langsam mit ½ l Bier, dem 1 Esslöffel Zucker (reichlich), ein Stück Zimmt und etwas Zitronenschale zugegeben wurden, auf dem Feuer zu Schaum geschlagen, bis es steigt. Nicht kochen lassen, sonst geht der Schaum zurück.

235. Studenten-Punsch.

Auf 200 g Zucker reibe 1/2 Schale einer Zitrone ab, drücke den Saft darüber und lasse dann das Ganze mit 1 1/2 l Bier bis an's Kochen kommen. Zuletzt reichlich Rum zu.

236. Fliese.

1 Liter Weissbier wird mit 75 g Zucker, etwas ganzen Zimmt und einigen Nelken bis an's Kochen gebracht und ein Weinglas Rum zugesetzt.

237. Berliner Weissbier-Punsch.

Man lasse 1 Flasche Weissbier mit 100 g Zucker und etwas ganzen Zimmt aufkochen, verquirle unterdessen 1 Glas Weisswein und ebensoviel Milch mit 3—4 Eigelb, gebe dies langsam unter das Bier, lasse das Ganze bis an's Kochen kommen und gebe dann einige Gläschen Maraschino, gut verrührend, darunter.

238. Polnischer Thee.

2 l leichtes Bier lässt man mit 300 g Zucker und der dünn abgeschälten Schale einer Zitrone bis an's Kochen kommen, giebt dann 1 Flasche guten Weisswein und 6 vorher mit Milch gut verquirlte Eidotter (langsam) zu. Schliesslich auch noch etwas Maraschino und schlägt dann das Ganze recht schaumig.

239. Warmbier.

(Haustrank.)

1/2 l einfaches und ebenso viel Lagerbier bringe man zum Kochen. Unterdessen kocht man auch 1/2 l Milch mit 2 Esslöffel Zucker. Sodann giebt man die Milch an das Bier, ferner 1 Prise Salz und 1 Theelöffel Butter darunter und quirlt schliesslich 2 Eigelb zu.

240. Schaum-Warmbier.

Rezept für 3 Gläser resp. Tassen.

1 Tasse leichtes Bier quirle man in einem grösseren Topf mit einem ganzen Ei und 3 Theelöffel Zucker sowie etwas Zitronenschale schaumig, stelle diesen Topf dann in einem solchen mit kochendem Wasser übers Feuer und lasse es (quirlend) erhitzen, bis ganz schaumig.

241. Jäger-Warmbier.

1/2 l Weissbier, 1 l Weisswein, 80 g Zucker und die Schale einer halben Zitrone, sowie etwas Zimmt werden aufgekocht, abgeschäumt und, damit es recht steif wird, in wenigem kalten Wasser aufgelöstes Kartoffelmehl, gut verquirlend, dazu gegeben.

242. Warmbier auf polnische Art.

1/2 l Bier, ebensoviel leichten Wein, 100 g Zucker, etwas Zimmt und Zitronenschale lasse man bis an's Kochen kommen und füge dann 3 (indessen gut verquirlte) Eigelb zu.

Warme Einzel- (Kaffeehaus-) Getränke.

Kaffee.

243. Mélange.

Starker Kaffee mit Sahne (Schmetten) vermischt in einem Fussglas aufgetragen und eine Haube von Schlagsahne darauf.

244. Kaffee verkehrt.

(Österreichisch.)

Mehr heisse Sahne (Schmetten) als Kaffee.

245. Café double.

Doppelt starker Kaffee (Mokka) in kleinen Tassen serviert, in Frankreich auch Demi-Tasse genannt. Die „demi-tasse" wird besonders nach dem Diner eingenommen.

246. Mazagran.

Schwarzer Kaffee in hohen, spitz zulaufenden Gläsern serviert.

247. Kapuziner.

Mischung von schwarzem Kaffee und wenig Sahne (Schmetten), daher braun aussehend.

248. Mazagran glacé

(französisch).

Gefrorener Kaffeepunsch, also dem Eiskaffee ähnlich (s. d.)

249. Parfait

(französisch).

Im französischen Kaffeehaus versteht man darunter ein Kaffeegefrorenes.

250. Gloria

(französisch).

Man fülle eine kleine (Mokka)-Tasse halb mit Zucker, giesse sehr starken Kaffee darüber, verrühre und gebe dann vor dem Auftragen 1 Löffel Kognak oben auf, den man anzündet und nach einigen Augenblicken wieder auslöscht.

251. Tschai (Czai)

ist die russische Benennung des Thee (vom chines. tschâ). Bei uns versteht man darunter ein Glas oder eine Tasse Thee mit Zucker, Rum oder Kognak aufgetragen, vielfach auch mit Zitronenscheiben.

252. Thee mit Rotwein.

Anstatt Zitronenscheiben im Thee oder Rum als Zusatz lieben manche auch den Zusatz von (gutem) Rotwein.

253. Thee-Punsch

schnell zu bereiten.

Man gebe in ein Glas entsprechend Zucker, eine Scheibe Zitrone, giesse Thee darauf und schliesslich Rum oder Arrak nach Belieben.

254. Hoppelpoppel.

Russisches warmes Getränk von Thee oder heissem Wasser, Eigelb, Kirschgeist oder Rum (s. unt. Grog etc.).

255. Bavaroise.

Unter Bavaroise versteht man sowohl ein Getränk als auch eine Mehlspeise, deren Ursprung dem Namen nach Bayern sein soll. Jedenfalls sind die vorzüglichen Rahmschneesulzen geschätzter und bekannter als das Getränk, wenigstens in

Deutschland, während im Auslande sie dem Namen nach häufiger vorkommen.

Die einfachste (Wasser)-Bavaroise besteht aus Zucker, etwas Orangenblütenwasser oder Zitronensaft oder dergl. Zusatz, ist also eine heisse Zitronen-Limonade.

256. Milch-Bavaroise.

Heisse Milch mit Zucker und Zitronensaft.

257. Thee-Bavaroise.

Wie oben, anstatt Milch Thee, auch wohl $^1/_2$ Thee, $^1/_2$ Milch, 1 Eigelb daran gequirlt.

258. Bavaroise, italienisch.

1 Esslöffel gestossener Zucker, halb schwarzer Kaffee, halb Wasser-Schokolade. Zuweilen auch 1 Prise gestossenen Zimmt.

259. Bavaroise, mexikanisch.

1 Esslöffel (reichlich) gestossener Zucker, 1 Eidotter, 1 Gläschen Rum — oder Kirschwasser oder Maraschino — werden gut mit kochender Milch verrührt und im Glas serviert.

Eigentlich unter die Limonaden gehört die (warme)

260. Zitronen-Bavaroise.

1 Zitrone wird auf 250 g Zucker abgerieben, der Saft sowie 1 Flasche Rotwein und 1 l heisses Wasser darüber gegeben.

261. Custard (Eier-Rahm).

Koche Milch mit etwas Zucker und Zitronenschale auf, quirle einige Eidotter darunter bis dicklicher Schaum entsteht, schmecke dann mit Maraschino, Arrak oder Rum ab.

262. Holländischer Sahnen- (Rahm-) Trank.

Bringe $^1/_4$ l Sahne mit ca. 20 g Zucker bis zum Kochen und giesse dieselbe über 2 Gläschen guten Kognak.

Grog, Glühwein, Negus u. s. w.

263. Vom Grog im allgemeinen.

Unter Grog versteht man bekanntlich eine Mischung von Zucker, Wasser und Rum, Arrak oder Kognak, die hauptsächlich bei schlechtem oder kaltem Wetter dem Körper eine angenehme und wohltuende Empfindung giebt.

Ursprünglich war der Grog nur ein Matrosengetränk, das von dem im vorigen Jahrhundert lebenden englischen Admiral Vernon, der den Spitznamsn „Old Grog" erhalten hatte und welcher darauf drang, dass der Branntwein mit Wasser vermengt werde, seinen Namen haben soll. Jedenfalls ist „Grog" ein Spitzname gewesen. Bei uns wurde das Getränk erst im ersten Viertel unseres Jahrhunderts bekannter.

Dass man, wenn man kochendes Wasser in das Glas giessen will, vorher den Löffel hinein legt, ist wohl zur Genüge bekannt.

Kenner geben erst den Zucker, dann das kochende Wasser und erst obenauf den Rum oder Kognak und verrühren dann. Andere wieder füllen das Glas halb mit kochendem Wasser, nun den Zucker und Rum und füllen dann vollends mit kochendem Wasser auf.

Das Verhältnis der Zusätze ist schwer festzustellen. Herren lieben ihn kräftiger, Damen süsser.

Der Engländer kennt Grog in unserem Sinne weniger. Er trinkt seinen Brandy, Whisky oder Gin mit nur wenig heissem Wasser und wenig Zucker, giebt aber zumeist etwas Muskatnuss hinein.

264. Grog mit Thee.

Zucker nach Geschmack und eine Zitronenscheibe übergiesst man mit gut gebrühtem Thee und fügt Rum nach Geschmack zu.

Thee mit Zucker und Rum oder Kognak nach Belieben versetzt, nennt man gewöhnlich Tschai (siehe diesen).

265. Grog mit Rotwein.

Gewöhnlicher Grog mit etwas Rotwein gemischt.

266. Grog mit Zitrone.

Manche lieben in den Grog eine Scheibe Zitrone zu geben.

267. Grog auf russische Art.

Man giebt den Zucker in das Glas, Rum darüber, und reibt so den Zucker zu einem Brei, der dann angezündet wird. Nach einer Minute giebt man kochendes Wasser darüber. Man kann auch den Zucker mit Rum übergossen im Löffel anbrennen.

268. Eier-Grog.

Quirle in einem grösseren Grogglase 1 oder 2 Eigelb mit 2 Esslöffel Zucker dick und schaumig und gebe dann Rum oder Arrak nach Geschmack und schliesslich kochendes Wasser zu.

269. Grog in grösseren Mengen zuzubereiten.

Man rechnet durchschnittlich auf 1 Teil Rum, Arrak oder Kognak 3—4 Teile Wasser und auf 1 l Flüssigkeit 150—200 g Zucker.

Nimmt man mehr Zucker, kann man ihn natürlich besser „verlängern".

Etwas Rotwein zugesetzt giebt ihm eine punschähnliche Farbe.

Noch punschähnlicher wird er, besonders im Geschmack, wenn man etwas Fruchtsaft (Himbeer- oder Erdbeersalt, die jetzt sehr billig erhältlich sind), zusetzt. Dann verträgt er auch noch eine grössere Verdünnung, (wozu man auch Theewasser nehmen kann).

Man sorge dafür, dass die Gläser vorher erwärmt werden.

270. Kalter Grog

besteht aus Rum, Arrak oder Kognak, dem man kaltes Wasser und Zucker nach Geschmack, auch wohl eine Scheibe Zitrone zufügt.

Sehr vorteilhaft füllt man hier das Glas mit zerkleinertem Roheis und trägt mit Röhrchen auf.

Man kann dann diesem Getränk einen beliebigen Namen geben.

271. Vom Glühwein im allgemeinen.

Glühwein ist ein deutsches Getränk. Schon vor Jahrhunderten galt der Würzwein als Hypokras für ein Arznei-Getränk und wurde als solches — zum Vorbeugen von Krankheiten — auch von Gesunden in grossen Mengen getrunken. Die Zusätze von Würzen und Kräutern waren ausserordentlich

zahlreich, heute beschränkt man sich als Würze zumeist neben der Zitronenschale auf die Gewürznelken, Zimmt, Muskatnuss und Ingwer.

Zum Glühwein soll man nur guten Rotwein nehmen, man glaube ja nicht, dass reichlicher Zuckerzusatz die Säure deckt.

Glühwein ist dasselbe, was man in England Negus und in Frankreich vin chaud resp. vin brulé nennt.

272. Glühwein.

100 g Zucker, 1 Flasche Rotwein, 3—4 Gewürznelken, 3 g Zimmt und etwas Zitronenschale bringt man langsam bis an's Kochen, giesst dann durch und trägt recht heiss auf. Manche geben auch noch wenig geriebene Muskatnuss hinein.

Die oben angeführte Zubereitung — ohne Wasserzusatz — ist hauptsächlich für solche Fälle, wo man mit einem kleinen Quantum den Körper erwärmen will, und überhaupt mehr für kräftige Trinker berechnet.

273. Glühwein auf andere Art.

200 g Zucker, 3—6 Gewürznelken, 4—6 g Zimmt und die halbe Schale einer Zitrone übergiesst man mit kochendem Wasser, lässt kurze Zeit ziehen und bringt dann dieses zusammen mit 1 Flasche Rotwein (keinen zu saueren) bis an's Kochen. Durchseihen.

Natürlich kann man später noch etwas mehr kochendes Wasser zufügen.

274. Eier-Glühwein

wird wie oben bereitet und nach dem Durchgiessen mit 1—2 Eidottern verbunden. Diese werden erst in wenig kalten Wein oder Wasser geschlagen und dann langsam mit dem noch am Feuer stehenden Glühwein gemischt.

275. Glühwein, glasweise zuzubereiten.

Giesse über wenig Zitronenschale, 4 Würfel Zucker, etwas Zimmt und 1—2 Nelken wenig kochendes Wasser, gebe dann ca. $^1/_8$ l guten Rotwein zu, lasse bis an's Kochen kommen, seihe durch und trage recht heiss auf.

Man kann auch, nachdem fertig, etwas Muskatnuss darüber reiben (englisch).

276. Glühwein von Portwein.

Etwas Zimmt, 1 Nelke, etwas Zitronenschale und wer es liebt etwas geriebene Muskatnuss übergiesst man mit 1 Glas kochendem Wasser, lässt das Gewürz nach Geschmack ziehen, seiht dann durch und bringt das Gewürzwasser mit einem gleichen Teile Portwein und Zucker nach Geschmack bis an's Kochen.

277. Vin brulé (französischer Glühwein).

100 g Zucker mit 1 Flasche Rotwein, 6 g Zimmt, wenig Macisblüte und einigen Lorbeerblättern an's Kochen gebracht, mit einem Span angezündet, einige Minuten brennen gelassen, durchgeseiht und heiss in Gläsern gereicht.

278. Giroflé (französischer Glühwein).

Guten Rotwein lässt man mit Zucker nach Geschmack, etwas Zimmt und Gewürznelken bis an's Kochen kommen.

279. Negus.

Der Name soll von „seinem Erfinder", dem englischen Oberst Negus abstammen. „Negus" ist dasselbe wie unser Glühwein. Nur dass zu Negus immer etwas geriebene Muskatnuss verwendet wird, was beim Glühwein seltener der Fall ist.

280. Heisser Portwein-Negus mit kaltem Sodawasser (englisch).

Lasse 1 Glas Portwein mit Zucker und einer Nelke bis an's Kochen kommen, reibe etwas Muskatnuss hinein, giesse dann den Wein in ein grosses Limonadenglas und fülle dasselbe mit gewöhnlichem Soda oder Selters voll.

281. Bischof

als warmes Getränk.

Heissgemachter Rotwein — ja nicht kochend — Zucker nach Geschmack, zumeist wenig, und einige Tropfen Bischof-Essenz. In Ermangelung von letzterer lasse man etwas ganz dünn abgeschälte Orangenschale in dem Weine ziehen.

282. Kardinal

warm.

Wie oben, anstatt roten nimmt man guten Weisswein.

283. Eier-Punsch.

Selbstredend kann man auch jeden Phantasienamen dafür wählen

Zu einem Glase Eierpunsch schlage man zwei Eigelb mit einem Sherryglas voll Wasser — das Gefäss in einem Topf mit kochendem Wasser auf dem Feuer stehend — zu Schaum, giesse dann ein Sherryglas Punsch-Essenz und ganz wenig Rum zu, noch einige Zeit gut verschlagend.

284. Victoria-Punsch

(Rum-Crême).

65 g Zucker auf $^1/_2$ Zitrone abreiben, Saft von 2 Zitronen = 30 g und $^1/_2$ Glas Wasser mit 6 Eiern auf Feuer schaumig schlagen und 2 Gläschen Rum darunter mischen.

285. Hoppelpoppel.

Man verrühre 4 Eidotter mit 150 g gestossenem Zucker, bis sie dicklich werden und quirle dann 1 Weinglas Arrak und 1 l siedendes Wasser resp. Theewasser daran, bis es schäumt. Wird aus Gläsern getrunken.

286. Hot Whisky (englisch, heisser Whisky).

1—2 Stückchen Zucker, eine Scheibe Zitrone, eventuell auch etwas Zitronensaft, viel Whisky, wenig heisses Wasser, etwas Muskatnuss hineinreiben.

287. Hot Brandy.

Anstatt Whisky nimmt man Kognak (Brandy).

Apfel- und sonstige Fruchtwein-Getränke.

Mit Recht haben in neuerer Zeit die verschiedenen Fruchtweine eine grössere Beachtung gefunden, wozu die jetzt beinahe überall anzutreffende rationelle Herstellung viel beigetragen hat.

Wenngleich die Fruchtweine mit eigentlichen guten Weinen nicht ganz zu vergleichen sind, so sind sie doch oftmals besser als schlechte Weine und zu Bowlen und Punsch lassen sie sich vielfach und sehr angenehm verwenden.

Die Hauptsache ist, dass man die sich bietenden Fruchtweine ausprobiert. Die eine Sorte eignet sich mehr als die andere dazu.

288. Apfelwein-Mai-Bowle.

Wenn man gerade die passende Sorte Apfelwein getroffen hat, so lassen sich daraus Bowlen brauen, die mancher Weinbowle in keiner Weise nachstehen.

Auf 3 Flaschen Apfelwein rechnet man ca. 500 g Zucker. Den Waldmeister muss man etwas länger ziehen lassen. Auch ist die Zugabe einiger Apfelsinenscheiben empfehlenswert. Wer einen kräftigen Würzgeschmack liebt, reibe die Schale ½ oder ganzen Apfelsine vorher auf dem Zucker ab.

Zu beachten ist, dass diese Bowle nicht zu wenig gesüsst sei, damit sie einen grösseren Zusatz von Selters (recht kalt), welches hier sehr angebracht ist, vertragen kann.

Natürlich erhöht ein Fläschchen Schaumwein von Aepfeln, Erdbeeren oder Stachelbeeren den Geschmack noch erheblich.

Jedenfalls trage man diese Bowle immer sehr kalt auf, je kälter, desto vorzüglicher wird ihr Geschmack sein.

Zur Apfelwein-Bowle kann man nächst dem Waldmeister sehr vorteilhaft auch noch junge Erdbeerblätter, sowie solche der schwarzen Johannisbeere verwenden. Alle diese Zutaten sind hier viel angebrachter als bei der Mai-Bowle von Moselwein, da dem Apfelwein eine Geschmacksdeckung nur vorteilhaft ist.

289. Apfelwein-Erdbeer-Bowle.

1 l gute reife Erdbeeren schüttele man in gestossenen Zucker ein und lasse sie so einige Zeit ziehen.

Auf 1 l Erdbeeren rechnet man 2—3 Flaschen Wein. Zucker setzt man nach Geschmack zu (nicht zu wenig). Auch hier wird recht kaltes Selters und eventuell der vorzüglich schmeckende Erdbeerschaumwein oder auch Stachelbeerchampagner mit seinem Beerenweingeschmack zugefügt.

Manche geben auch ½ Flasche Rotwein oder, nur um eine angenehm rote Färbung zu erhalten, 1 Glas davon zu.

290. Apfelwein-Pfirsich-Bowle.

Mehrere recht reife Pfirsiche werden geschält, halbiert, in gestossenen Zucker eingeschüttelt und geraume Zeit, gut verdeckt, ziehen gelassen.

Wein und Zucker werden dann nach Geschmack zugefügt, auch Selters, aber alles ja recht kalt.

Ein Gläschen Madeira oder Kirschwasser (welches man bei der Weinbowle besser weglässt) kann nichts schaden.

Ganz vorzüglich eignet sich natürlich auch hier Apfelwein- und noch besser Erdbeer- und Stachelbeer-Champagner dazu.

291. Apfelsinen-Bowle.

2–3 Apfelsinen werden geschält, in Scheiben geschnitten, tüchtig in gestossenen Zucker eingeschüttelt und so ziehen gelassen.

Vorher kann man noch — falls man diesen kräftigeren Geschmack wünscht — die Schale einer Orange auf 125 g Zucker abreiben, worüber man nun, zugleich mit den gezogenen Scheiben, mehrere Flaschen recht kalten Apfelwein giesst. Selters- und Schaumwein-Zusätze wie oben. Auch hier kann ein Spritzer Rum oder dergl. nichts schaden.

292. Apfelwein-Sellerie-Bowle.

Schneide 1 geschälten Sellerieknollen in Scheiben, schüttele diese in gestossenen Zucker ein, lasse einige Stunden so ziehen, giesse recht kalten Apfelwein darüber, versüsse nach Geschmack. Vor dem Auftragen sind die Sellerieschеiben zu entfernen. Etwas Rum oder Madeira-Zusatz ist sehr gut.

293. Englische Apfelwein-Bowle.

1 Flasche Apfelwein, halb so viel Wasser — eventuell ebenso viel — 160 g Zucker, die Schale einer Zitrone oder halben Apfelsine, mehrere Scheiben frische Gurke und 1 Glas Kognak, Sherry oder Arrak lässt man recht kalt ziehen und fügt dann vor dem Auftragen recht kaltes Mineralwasser zu.

Wenngleich die Fruchtweine mit eigentlichen guten Weinen nicht ganz zu vergleichen sind, so sind sie doch oftmals besser als schlechte Weine und zu Bowlen und Punsch lassen sie sich vielfach und sehr angenehm verwenden.

Die Hauptsache ist, dass man die sich bietenden Fruchtweine ausprobiert. Die eine Sorte eignet sich mehr als die andere dazu.

288. Apfelwein-Mai-Bowle.

Wenn man gerade die passende Sorte Apfelwein getroffen hat, so lassen sich daraus Bowlen brauen, die mancher Weinbowle in keiner Weise nachstehen.

Auf 3 Flaschen Apfelwein rechnet man ca. 500 g Zucker. Den Waldmeister muss man etwas länger ziehen lassen. Auch ist die Zugabe einiger Apfelsinenscheiben empfehlenswert. Wer einen kräftigen Würzgeschmack liebt, reibe die Schale $^1/_2$ oder ganzen Apfelsine vorher auf dem Zucker ab.

Zu beachten ist, dass diese Bowle nicht zu wenig gesüsst sei, damit sie einen grösseren Zusatz von Selters (recht kalt), welches hier sehr angebracht ist, vertragen kann.

Natürlich erhöht ein Fläschchen Schaumwein von Aepfeln, Erdbeeren oder Stachelbeeren den Geschmack noch erheblich.

Jedenfalls trage man diese Bowle immer sehr kalt auf, je kälter, desto vorzüglicher wird ihr Geschmack sein.

Zur Apfelwein-Bowle kann man nächst dem Waldmeister sehr vorteilhaft auch noch junge Erdbeerblätter, sowie solche der schwarzen Johannisbeere verwenden. Alle diese Zutaten sind hier viel angebrachter als bei der Mai-Bowle von Moselwein, da dem Apfelwein eine Geschmacksdeckung nur vorteilhaft ist.

289. Apfelwein-Erdbeer-Bowle.

1 l gute reife Erdbeeren schüttele man in gestossenen Zucker ein und lasse sie so einige Zeit ziehen.

Auf 1 l Erdbeeren rechnet man 2—3 Flaschen Wein. Zucker setzt man nach Geschmack zu (nicht zu wenig). Auch hier wird recht kaltes Selters und eventuell der vorzüglich schmeckende Erdbeerschaumwein oder auch Stachelbeerchampagner mit seinem Beerenweingeschmack zugefügt.

Manche geben auch ½ Flasche Rotwein oder, nur um eine angenehm rote Färbung zu erhalten, 1 Glas davon zu.

290. Apfelwein-Pfirsich-Bowle.

Mehrere recht reife Pfirsiche werden geschält, halbiert, in gestossenen Zucker eingeschüttelt und geraume Zeit, gut verdeckt, ziehen gelassen.

Wein und Zucker werden dann nach Geschmack zugefügt, auch Selters, aber alles ja recht kalt.

Ein Gläschen Madeira oder Kirschwasser (welches man bei der Weinbowle besser weglässt) kann nichts schaden.

Ganz vorzüglich eignet sich natürlich auch hier Apfelwein- und noch besser Erdbeer- und Stachelbeer-Champagner dazu.

291. Apfelsinen-Bowle.

2–3 Apfelsinen werden geschält, in Scheiben geschnitten, tüchtig in gestossenen Zucker eingeschüttelt und so ziehen gelassen.

Vorher kann man noch — falls man diesen kräftigeren Geschmack wünscht — die Schale einer Orange auf 125 g Zucker abreiben, worüber man nun, zugleich mit den gezogenen Scheiben, mehrere Flaschen recht kalten Apfelwein giesst. Selters- und Schaumwein-Zusätze wie oben. Auch hier kann ein Spritzer Rum oder dergl. nichts schaden.

292. Apfelwein-Sellerie-Bowle.

Schneide 1 geschälten Sellerieknollen in Scheiben, schüttele diese in gestossenen Zucker ein, lasse einige Stunden so ziehen, giesse recht kalten Apfelwein darüber, versüsse nach Geschmack. Vor dem Auftragen sind die Sellerieschelben zu entfernen. Etwas Rum oder Madeira-Zusatz ist sehr gut.

293. Englische Apfelwein-Bowle.

1 Flasche Apfelwein, halb so viel Wasser — eventuell ebenso viel — 160 g Zucker, die Schale einer Zitrone oder halben Apfelsine, mehrere Scheiben frische Gurke und 1 Glas Kognak, Sherry oder Arrak lässt man recht kalt ziehen und fügt dann vor dem Auftragen recht kaltes Mineralwasser zu.

294. Englische Apfelwein-Bowle mit Thee.

Wie oben, anstatt Wasser nimmt man $^3/_4$ l Theewasser und dann entsprechend mehr Zucker und eventl. reichlicher Kognak oder Arrak, seltener Sherry.

295. Apfelwein-Bowle mit Thee und Gurke.

(Englisch.)

1 Flasche Apfelwein, 150 g Zucker, 1 Weinglas Kognak, $^1/_2$ l starker Thee und einige frische Gurkenscheiben lässt man möglichst kalt ziehen. Man kann auch noch einige Zitronenscheiben hineingeben.

296. Apfelwein-Bowle mit Thee.

1 l schwacher kalter Thee, 1 l Apfelwein, 250 g Zucker und 1 Weinglas Kirschwasser (oder Rum) werden gut verrührt und recht kalt aufgetragen.

Manche schneiden auch einige Scheiben Zitrone hinein, was zu empfehlen ist.

Vorzüglich schmeckt mit obigem eine Vermischung von Himbeer- oder ähnlichem Fruchtsaft.

297. Kardinal von Apfelwein

ist eine von vielen gern getrunkene Mischung, die man einfach herstellt, indem man einige Tropfen fertiger Bischof-Essenz und Zucker nach Geschmack zusetzt.

398. Schorle Morle von Apfelwein.

Genau die Zubereitung wie mit Wein: Apfelwein zur Hälfte mit Mineralwasser oder Soda gemischt, resp. 1 : 3. Auf Wunsch auch etwas Zucker.

399. Amerikanischer Apfelwein-Kühltrank.

1 Eslöffel Zucker, mehrere Stückchen Eis, etwas Angostura-Bitter und ein Stückchen Zitronenschale dazu und dann mit Apfelwein auffüllen.

Möglichst mit Röhrchen auftragen.

Amerikaner mischen auch Eis, Whisky und Apfelwein.

300. **Kalter Champagner-Punsch aus Frucht-Champagner.**

200 g Zucker lässt man mit 2 l Wasser aufkochen, ausserdem gieb den Saft von 5 Zitronen und ½ Flasche Arrak zu — ja nicht kochen lassen — verrührt gut, lässt verdeckt erkalten und giebt dann 1 Flasche Erdbeer- oder Stachelbeer-Champagner zu. Recht kalt auftragen.

Warme Fruchtwein-Getränke.

301. **Apfelwein-Punsch mit Fruchtsäften.**

Dieser Punsch ist einer der wohlschmeckendsten. Wenn richtig abgeschmeckt, ist es kaum möglich festzustellen, ob der Punsch aus Apfel- oder Beerenwein hergestellt ist.

Am besten verwendet man Kirschsaft oder Himbeersaft. Die Herstellung ist sehr einfach.

Man bringt Apfelwein bis an's Kochen mit gleichen Teilen Wasser, z. B. 1 l Apfelwein, 1 l Wasser, 250 g Zucker und fügt dann etwas Rum oder Arrak und Saft, alles nach Geschmack, zu. Auch etwas Zitronensaft kann man hineingeben, ebenso vorher die Schale einer Zitrone oder Apfelsine auf dem Zucker abreiben. Da die Säfte verschieden süss sind, probiere man vorher die Mengenverhältnisse in einem Weinglase aus. Jedenfalls kann man auf diese Weise sehr leicht eine ganz vorzügliche Punschbowle herstellen.

302. **Apfelwein-Punsch.**

1 l Apfelwein lasse man — ohne Wasserzusatz — mit ¼—½ Pfund Zucker, je nachdem man ihn mehr oder weniger süss liebt, bis an's Kochen kommen — ja nicht kochen — und gebe dann etwas Zitronensaft, sowie 1 Weinglas Arrak zu.

Etwas Rotwein oder Heidelbeerwein zugefügt, verbessert die Farbe.

Wer Gewürzgeschmack liebt, lasse 1 Stückchen Zimmt und 2 Nelken mit ziehen.

Nimmt man ein grösseres Quantum Arrak, so kann man natürlich auch Wasser zusetzen, auch

Theewasser. Obiges Recept ist mehr, um in kleineren Mengen getrunken zu werden.

303. Apfelwein-Thee-Punsch.

(Englisch.)

2 Flaschen Apfelwein werden mit 1/2 Kilo Zucker auf das Feuer gestellt und bis an's Kochen erhitzt. Sodann fügt man das gleiche Quantum unterdessen bereiteten Thee zu und kurz vor dem Auftragen Rum nach Geschmack.

Man kann auch sehr vorteilhaft 1—2 Orangen oder Zitronenscheiben hineinschneiden, und wer etwas ganz vorzügliches wünscht, der probiere einmal die Zugabe von Kirsch- oder Himbeersaft.

304. Englischer Apfelwein-Punsch.

Auf 300 g Zucker reibe man die Schale 1/2 Orange und 1/2 Zitrone leicht ab, gebe den Saft von 2 Orangen und 2 Zitronen darüber und lasse diesen mit 2 Flaschen Apfelwein bis an's Kochen kommen. Kurz vor dem Auftragen fügt man noch Rum oder Arrak nach Geschmack zu, lässt kurze Zeit gut verdeckt ziehen und serviert möglichst heiss.

305. Einfacher Apfel-Glühwein.

Guten Apfelwein lässt man mit Zucker, Zimmt und einer Gewürznelke bis an's Kochen kommen und serviert ihn heiss.

Eine kleine Zugabe von Rotwein lässt die Farbe angenehmer erscheinen.

306. Apfel-Glühwein auf andere Art.

1 Flasche Apfelwein lässt man mit ca. 150 g Zucker, dem fein abgeschnittenen Gelben 1/4 Zitrone oder Orange, einem Stück Zimmt und einigen Nelken an's Kochen kommen.

307. Eier-Apfel-Glühwein.

2 ganze Eier und 2 Eidotter werden zu Schaum geschlagen und dann mit dem Safte einer halben Zitrone, 1 Flasche Apfelwein, Zucker und Zimmt auf dem Feuer tüchtig geschlagen, bis es steigt. Wird alsbald in Gläsern aufgetragen.

Weissbier-Mischungen.

Die alten Berliner Weissbiertrinker geniessen ihre „kühle Blonde“ ohne jeden Zusatz, höchstens ein Schnäpschen dazwischen. Zusätze gelten bei ihnen als verpönt und sind nur für Damen berechnet.

308. Eine Weisse mit Himbeer

ist einfach Weissbier mit Zusatz von 1 Glas Himbeersaft.

309. Mai-Weisse (Maiwein-Weisse)

ist mit Zusatz von Waldmeister-Extract.

310. Weisse mit Sekt.

Mischung eines Glases Weissbier mit 1/4 Flasche deutschem Schaumwein.

311. Weisse mit Rum.

1 grosse Weisse mit 2 Esslöffel guten Rum.

312. Weissbier mit Zucker.

Zusatz von 2 Theelöffel Zucker.

Punsch-Essenzen.

313. Zitronen-Sirup

zu Limonaden, Punsch etc. kann man sich leicht bereiten, indem man Zuckersyrup mit — jetzt überall käuflichem — Zitronensaft vermengt.

Wer einen kräftigeren Geschmack liebt, kann auch die dünn abgeschälte Schale einiger Zitronen im Sirup mit ziehen lassen.

Das feine Öl der äusseren Schale, welches man auch mit Alkohol — einige Stunden — ausziehen kann und dann dem Sirup zusetzen, ersetzen Fabrikanten oft durch künstliches Zitronenöl (Tropfen), ebenso wie sie öfters Zitronensäure verwenden.

Vielfach ersetzt man Rum und Arrak — zur Hälfte — durch guten Weinsprit. Als weiteres Aroma kann man etwas Vanille, Maraschino u. s. w. zusetzen, aber keinen Zimmt, der sich im Punsche überlebt hat.

314. Arrak-Punsch-Essenz.

Man lasse 1 Kilo Zucker mit $^3/_4$ l Wasser aufkochen, gebe den Saft einer Zitrone zu und lasse das Ganze zu einem dicklichen Sirup einkochen.

Sodann mische man unter fortwährendem Rühren, so lange noch warm, den Saft von 5 Zitronen (= 70 gr) und 1 Flasche feinen Arrak zu.

315. Rum-Punsch-Essenz.

Vermische 1 Flasche Rum mit dem Safte von 4 Zitronen und 4 Apfelsinen. Unterdessen läutert man 3 Kilo Zucker mit $1^1/_2$ l Wasser, wobei man die halbe Schale einer halben Zitrone mitkocht. Sodann verrührt man den heissen Zucker vorsichtig mit dem Rum.

316. Burgunder-Punsch-Essenz.

Auf 1 Flasche burgunderähnlichen Wein nimmt man ca. 400 gr versüssten Kirschsaft, bringt dies zusammen bis ans Kochen und mengt dann $^1/_2$ – $^1/_1$ Flasche Arrak damit.

Bei der Verwendung dieser Essenz muss nach Geschmack nachgezuckert werden. Wer dies vermeiden will, setze von vornherein noch etwas Zucker zu.

317. Wein-Punsch-Essenz.

Lasse die dünnabgeschälte Schale einer Zitrone oder Orange 1 Tag in Wein ziehen, bringe den Wein bis ans Kochen und lasse dann die Flüssigkeit mit Zucker (auf 1 Flasche ca. 500 gr) zu einem dicklichen Sirup einkochen. Man hat so eine Wein-Limonaden-Essenz; durch Zusatz von etwas Arrak oder Rum Wein-Punsch-Essenz.

318. Rotwein-Punsch-Essenz.

1 Kilo Zucker lasse mit $^1/_2$ l Wasser zum Breitlauf kochen, gebe den Saft von 6 Zitronen zu und vermenge dann mit 2 Flaschen milden Rotwein.

319. Apfelsinen-Extrakt resp. Apfelsinen-Punsch-Essenz.

Vorzügliche Verwendung für Apfelsinenschalen.

Die in Würfel geschnittenen Apfelsinenschalen, von denen das Weisse — durch Eintauchen in warmes

Wasser leichter vor sich gehend — entfernt, gebe man in eine Flasche, guten Alkohol darüber und lasse nun am warmen Ort ziehen bis stark nach Orangen duftend. Der Alkohol wird dann abgeseiht und entweder so aufbewahrt oder mit Zuckersirup vermengt, wodurch man eine vorzügliche Punsch-Essenz erhält.

Zu diesem Punsche empfiehlt es sich, noch Fruchtsaft beizumengen.

320. Bischof-Essenz.

Hierzu sollen eigentlich nur die Schalen grüner Pomeranzen benutzt werden, die man, ganz fein abgeschält, am warmen Ort in Kognak oder Arrak resp. Alkohol längere Zeit ziehen lässt.

Da diese schwer und selten erhältlich, tut man besser, sich Bischof-Essenz zu kaufen, d. h. von soliden Firmen. Andernfalls nehme man Orangenschale und behandle sie, wie in voriger Nummer angegeben.

321. Glühwein-Essenz.

1 Teil Muskatblüte, 2 Teile Nelken, 3 Teile ganzen Zimmt und die Schale einer Zitrone setze man in Alkohol auf.

322. Maiwein- (Waldmeister-) Essenz.

Recht zarten Waldmeister (keine Stengel und ja nicht blühenden) gebe in eine Flasche, reinen Alkohol darauf, binde etwas Tierblase darüber, in die eine Stecknadel gestochen und setze dann die Flasche bei gelinder Wärme zum digerieren. Nach 4—6 Tagen giesse man die Flüssigkeit ab, filteriere und fülle auf Fläschchen.

323. Mandel-Sirup.

375 gr süsse, darunter einige bittere Mandeln, werden ganz fein zerrieben, mit $^1/_4$ l kochendem Wasser übergossen, längere Zeit ziehen gelassen, durchgeseiht, dann mit 750 gr Zuckersirup und einigen Tropfen Salicil, wegen der Haltbarkeit, verrührt und in Flaschen gefüllt.

Soll der Sirup sich längere Zeit halten, koche man die Mandeln mit dem Zucker einmal auf.

Rezepte früherer Zeiten und sonstige Rezepte.

324. Bischof-Rezept

aus dem vorigen Jahrhundert.

2 saftige Pomeranzen röste man (ganz) unter stetem Umwenden bis durchaus heiss, so dass sie beinahe platzen und anfangen schwarz zu werden. Sodann reibe man eine halbe Muskatnuss über die Apfelsinen, verdecke nun alles und giesse 1 Flasche Rotwein darüber, sowie Zucker nach Belieben. (Andere werfen auch noch Zimmt hinein.) Wenn gehörig gezogen und erkaltet, wurde die Mischung durchgegossen und kurz vor dem Trinken geröstete Brotscheiben hineingegeben. Letzteres ist übrigens in England noch heute vielfach üblich.

325. Hypokras.

Die Bezeichnung stammt aus dem Griechischen = Mischung. Diese Gewürzweine waren noch bis in unser Jahrhundert hinein überreich an Würzen, wie z. B. das folgende Rezept beweist:

1 Flasche Rheinwein, $^1/_2$ kg Zucker, ca. 30 g Zimmt, etwas weissen Pfeffer, die Schale einer Zitrone, 12 geschälte und in Scheiben geschnittene Äpfel lässt man 24 Stunden ziehen und hängt unterdessen ein Beutelchen mit Ambra hinein.

326. Julep.

Ein altes deutsches Rezept aus dem vorigen Jahrhundert.

Man kocht Wasser, gestossenen Koriander, Pfefferkörner und Brotrinde, seiht es durch und giebt dann einige Hände Rosenblätter, Schale und Saft von Zitronen, Zimmt und Zucker hinein, worauf man es nochmals durchseihte und erkalten liess.

327. Kontentement,

veraltetes Getränk, ähnlich der Mandelmilch.

Man kochte ca. 150 g geschälte und gestossene süsse Mandeln in $^1/_2$ l Milch mit Zucker, Zitronen-

schale und Zimmt, seihte es durch und quirlte 4 Eidotter darunter.

328. Alymeth.

1 Flasche roter Ungarwein wird mit 250 g Zucker, etwas Zimmt, Muskatblüte, Lorbeerblättern und Koriander bis an's Kochen gebracht, reiner Spiritus daran gegossen und angebrannt. Wenn ausgebrannt, in Gläsern aufgetragen.

329. Schlemp,

warmes holländisches, ziemlich kompliziertes Getränk, welches jetzt seltener bereitet wird.

Man giebt 2 Esslöffel grünen Thee, 1 Esslöffel Gerstengraupen, einige Nelken, etwas Zimmt und Muskatblüte (manche auch noch Safran) in eine Theekanne, giesst heisses Wasser darüber, lässt längere Zeit ziehen und mischt das Ganze dann mit gekochter Milch, in welche einige Eidotter gequirlt wurden.

330. Hot-pot,

englisches warmes Getränk von Weisswein oder Bier, Zucker, Zimmt, Zitronenschale und Eidotter, also dem deutschen Warmbier ähnlich.

331. Alliance de Neufchâtel.

12 Eidotter, $^1/_2$ kg Zucker, Saft von 2 Orangen werden verrührt und mit 2 Flaschen Rotwein, die mit etwas Vanille bis an's Kochen gebracht, schaumig verschlagen.

332. Impérial.

Ein wohl aus England überkommenes, aber jetzt veraltetes Getränk.

3 l Wasser, ca. $^1/_2$ kg Zucker, ca. 30 g Kremortartari liess man mit der Schale mehrerer Zitronen aufkochen, gab den Saft von 3 Zitronen zu und trank es dann kalt.

333. Quaas.

Ein in Russland gebräuchliches gegohrenes Getränk aus Weizen- und Roggenmehl. Es ähnelt dem säuerlichen Weissbier, schäumt sehr, ist kühlend und durststillend. Ausser aus Getreide wird das Getränk wohl auch aus Rüben, Äpfeln u. s. w. hergestellt.

Roten Quaas bereitet man aus Wasser, Honig und Preiselbeersaft.

334. Kefir (Milchwein).

In Gährung versetzte Milch. Man kauft einige Körner käuflichen Kefirpilzes, übergiesst sie in einer Flasche mit lauwarmem Wasser, giesst es nach einer halben Stunde wieder ab und füllt nun die Flasche mit vorher gekochter und unterdessen erkalteter Milch. Nun bleibt die gutverkorkte Flasche 24 Stunden unter öfterem Umschütteln bei 20 gr Wärme (Celsius) stehen, dann giesst man die Milch durch Gaze und kann dann die Körner abgewaschen auf dieselbe Weise weiter verwenden.

335. Kumys,

gegohrene Stutenmilch. Wird neuerdings als Milchwein auch aus Kuhmilch ähnlich dem Kefir mit Hefe vergohren hergestellt und ist dann ein leicht bekömmliches moussierendes Getränk für Kranke.

336. New-Yorker Hohenzollern-Punsch.

Zum Schluss sei hier noch eine amerikanische Übermischung gezeigt, wie sie anlässlich der Reise des Prinzen Heinrich nach Amerika so recht drastisch zum Ausdruck gebracht wurde. Der Bar-Rezepar nannte es ein wunderbares Getränk, welches das Alter verjünge und soll das Rezept auch dem deutschen Kaiser geschickt haben.

In einem grossen Gefässe mischt man 1 Quart St. Croix-Rum, 4 Quart Brandy, 6 Flaschen Liebfrauenmilch, $^1/_2$ Pinte Maraschino, ebenso viel Curaçao und gelben Chartreuse, 1 Quart Sherry, ebenso viel Sauterne und Portwein, 2 Quart Moselwein und 2 Flaschen Chambertin. Dazu kommen Scheiben von Ananas, Apfelsinen, eingemachte Kirschen und ein grosses Stück Eis. Vor dem Einschänken giebt man noch 6 Flaschen Champagner extra dry hinzu und serviert für 25 Personen. Das Weisse von 24 Eiern wird geschlagen darauf getan, deutsche und amerikanische Fahnen werden zu beiden Seiten gesteckt und der Namen „Hohenzollern“ dazwischen.

Druck von Hermann Schoenfeld, Dresden.